

季節限定



おばまCafé

SAN-MARZANO

トマトちゃんぽん

小浜温泉にある「おばまCafe SAN MARZANO」で大人気の
トマトちゃんぽんを、日本料理(株)がアレンジして冷凍しました♪

さっぱりしたトマトの酸味と長崎ちゃんぽんの旨味がベストマッチ!!

トマト・バジルが入った**イタリアン風ちゃんぽん**に仕上げました。

1食 618円(税込)

税抜き価格572円

トマトちゃんぽんの作り方



約250ml~300mlの水と
小袋の塩コショウを
小鍋に入れ沸騰させます

トマトちゃんぽんを
容器から取り出します



具を下にして鍋に
入れて加熱します



ある程度解凍したら
箸でやわらかく混ぜます
ひと煮立ちしたら完成

そして・・・食べた後のお楽しみアレンジ

麺を食べたあと、スープに「ごはんチーズ」を入れてレンジで1分。トマトハットが出来ます♪

本商品は限定生産品です。万が一売り切れの際はご容赦下さい。

日本料理(株)

〒854-0514 雲仙市小浜町北本町905-4

<http://www1.cncm.ne.jp/~010charpon/>

メールアドレス rich@fsinet.or.jp

ご用命は
こちらへ

TEL0957-75-0202

FAX0957-75-0516