

豆腐屋さんが造ったよせ豆腐の麻婆豆腐 ご家庭ではちょっと造れない味です



深みのある辛さと中国山椒(花椒)のしびれと濃厚な豆腐の旨さが三味一体となり本格的な四川風麻婆豆腐がレンジで簡単に出来ます！

五つのこだわり

- 1.豆板醤は有名中華飯店でも使用している3年以上熟成されたピーシェン豆板醤を使用し深みのある辛さが味わえます
- 2.隠し味に大吟醸の酒粕を使用
- 3.豚肉は、国産ブランド肉ポークを自社で粗びきミンチをして挽きたてを使用しています
- 4.3種類の国産大豆をブレンドして、プルプルな食感と濃厚な旨みのよせ豆腐は、辛いアンに負けない旨さを味あえます。
- 5.たっぷりの揚げニンニク・揚げ玉ねぎが入った自家製の食べるラー油を使用