

寒い冬に、
体の芯から温まる
こんにゃくのピリ辛スープ



こんにゃくのピリ辛スープ

【材料】(2人分)

- 板こんにゃく 1/3枚
- 牛こまぎれ肉 80g
- かいわれ大根 50g
- 白ねぎ 1/2本
- 生姜 1/2片
- 炒り白ごま・ごま油 各大さじ1/2
- 酒 大さじ2
- コチュジャン 大さじ1
- 顆粒鶏がらスープの素・小さじ1
- 赤唐辛子の小口切り 1/2本分
- 塩 適量

【作り方】

1. こんにゃくは塩でもんで水洗いし、スプーンで一口大にちぎる。
2. かいわれ大根は根元を落とし、白ねぎは小口切り、生姜はせん切りにする。
3. 鍋にごま油と生姜を熱し、香りが出たら牛肉、1、白ねぎ、かいわれ大根を順に加えて炒め、Aで調味する。水2カップを加えて煮立て、白ごまをふる。

調理時間
約15分

今月のコープ商品



CO-OP

純正ごま油
150g

風味豊か。天ぷら、中華料理、炒め物などに。

店舗 information

毎日の食卓をゆたかに・楽しく！おいしく！
今年もコープのお店にお買い物に来てくださいね♪

1/4⁺ 全店あさ
10時開店

1/4⁺・5日

1/17^金

1/10^金・24^金

1/15^水

1/4⁺ きょうまるの日

毎月恒例
くらし応援
フェア
ポイント
5倍

小学校入学前のお子様がおられる
組合員対象
子育て
応援5%引!

「おトクメール」
登録組合員対象
クーポンメールご提示で
5%引!

65歳以上の
シニア登録
組合員対象
いシニアデー

*1月はピンゴをお休みします。
2月ピンゴは2/1(土)スタートです

コープのお店
×
LINE@
友だち登録募集中!



こちらを読み取って
「店舗一覧」からご登録ください

発行 京都生活協同組合 発行人：畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2019年12月23日・通巻665号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月～金 8:45～21:00 土 9:00～17:30(日休み)



<https://www.instagram.com/kyotocoop/>



<https://www.facebook.com/kyotocoop>