



カムジャパンってなに？

SNSを中心に話題になっている、韓国発祥の食べ物です。「カムジャ」は韓国で「じゃがいも」を意味し、中身にはじゃがいも餡がたっぷり入っています。見た目もじゃがいもみたいでかわいいですね。



※写真はイメージです。

材料 (8個分)

じゃがいも 600g
砂糖 大さじ2
塩 小さじ2/3
有塩バター 40g
とろけるチーズ 適量
★白玉粉 180g
★片栗粉 60g
★砂糖 大さじ2
★塩 ひとつまみ
ぬるま湯 180cc
★きな粉 大さじ4
★ずりごま黒 大さじ1

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき一口大にカット、耐熱容器に入れてラップをかけ電子レンジ600W 8分加熱する。
- ② ①を熱いうちにつぶし、砂糖、塩、バターを加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ベースト1/8をラップにのせ、とろけるチーズを包みこむように丸める。これを8回繰り返す。
- ④ ★をボウルにいれて混ぜ合わせ、ぬるま湯を少しずつ加えてひとまとめにする。
- ⑤ 生地を1/8とり均一に伸ばしたら、③を包んでいく。これを8回繰り返す。
- ⑥ ボウルに★を入れよく混ぜたら、⑤を全体にまぶしていく。
- ⑦ クッキングシートに⑥を等間隔に2個のせ、クッキングシートをくるくる折り返し、左右の両端をねじって包みこむ。これを4回繰り返す。
- ⑧ 網に耐熱容器を置き、底から数センチ程度の高さまで水を注ぎ、耐熱皿をのせて火にかける。
- ⑨ 沸騰し蒸気が上がったのをのせ20分蒸し上げたら完成。



北海道産
じゃがいも



キングフーズ
きな粉
180g
79円
(税込85円)



雪印メグミルク
北海道バター
200g
499円
(税込538円)



D-PRICE
ナチュラルミックスチーズ
300g
369円
(税込398円)

簡単 ジューシー 煮豚のたれ



●豚ブロック肉 (バラ)
300~600g



●1袋



+



※写真はイメージです。

レンジでもっと簡単に!時短レシピ

- ① ポリ袋に肉、本品、水150ml (カップ3/4) を入れ、冷蔵庫で10分漬け込みます。
- ② ①をたれごと深めの耐熱皿に移し、ふんわりラップをかけ電子レンジで加熱します。
- ③ 加熱が終わったら裏返し、もう片面を加熱します。
- ④ ラップを取り、粗熱がとれたらたれをからめて出来上がりです。

加熱時間の目安 (片面)

600W	10分ずつ
500W	13分ずつ

ラ・ムーディオで 冬の準備



ユニアークス
ほっこりカイロ
貼るタイプ (箱入)
30個入
499円(税込548円)



ユニアークス
ほっこりカイロ
貼るタイプ 10個入
貼れないタイプ10個入
各**179円**(税込196円)



ユニアークス
ほっこりカイロミニ
貼るタイプ 10個入
貼れないタイプ10個入
各**159円**(税込174円)



毎年人気の
大黒天スエット

D-PRICE
スエット (サイズM/L/2L)
各1セット

各**899円**(税込988円)

選べる
3色 ● 黒 ● グレー ● 紺

※写真はイメージです。