

SNS

バズり飯

話題！

ナッコプセってなに？

韓国発祥の人気料理です。

ナクチ（タコ）+コブチャン（牛の小腸）+セウ（エビ）を一緒に炒め煮にした料理のことです。コチュジャンベースの甘辛いタレでご飯が進む味付けです。

今回はキムチ鍋つゆを使ったレシピを紹介します。

唐辛子パワーで
カラダの芯から温まる

※写真はイメージです。

材料（約4人前）

牛ホルモン	100g
薄力粉	大さじ1
★コチュジャン	大さじ2
★しょうゆ	小さじ1
★砂糖	小さじ1
★おろしにんにく	大さじ1
わかえび	100g
生たこ	100g
キャベツ	1/2玉
玉ねぎ	1/2個
長ねぎ	1/2本
にら	1/2束
春雨	適量
D-PRICE キムチ鍋の素	750ml

作り方

- ① 牛ホルモンは薄力粉をまぶしよく洗ってから食べやすい大きさに切り★に漬けておく。たこは一口大に切る。えびは背ワタを取っておく。キャベツはざく切り、玉ねぎはくし切り、長ねぎは斜め切り、にらは4cm幅に切る。春雨は水で戻しておく。
- ② 鍋ににら以外の野菜と、牛ホルモン、たこ、エビを加え、鍋つゆを投入し中火にかける。煮立ったらアクを取り、蓋をして弱火で8分煮込む。にらを加えて3分程煮たら完成。

D-PRICE
キムチ鍋つゆ
ストレート
750g
119円
(税込128円)D-PRICE
練豆
はるさめ
100g
63円
(税込68円)ネオ
コチュジャン
170g
129円
(税込139円)愛知農産物
キャベツ
北海道産他
玉ねぎ豆乳の中に、かつおの出汁を入れて、
しっかり出汁感のある味付に。
そのまま冷奴として、お味噌汁に。好評
販売中D-PRICE
かつおだし豆腐
150g×3
89円96円

もっとお得に！
もっとスピーディーに！

現金をチャージして
QRコードで簡単決済！

ポイント付与はこれが目印

大黒天 Pay

この表示のある
お店で使えます

※残高不足発生後にチャージをした場合
大黒天Payと現金を併用して支払いをした場合

ポイントが付きません。事前にチャージをお願いします。

今月のポイント付与
対象商品

「ポケペイ」アプリのインストール＆「大黒天Pay」のウォレット追加方法

- 1 「ポケペイ」アプリをインストール。
- 2 携帯番号を入力、SMSにて本人認証。
- 3 トップ画面（ウォレット一覧）右上の「+」ボタンを押下。
- 4 「大黒天Pay」と検索。
- 5 利用開始ボタンを押下。

「ポケペイ」アプリの
インストールは
こちらから