



◎ほっとするね 緑の府中

府中市

残さず使おう

Vol.6

エコレシピのすゝめ

普段なら捨ててしまいがちな食材を活用したレシピを専門に取り扱う「エコレシピのすゝめ」。今回は府中市食べきり協力店制度にご登録いただいている「そば処 萬蔵庵」の余った野菜を使ったかき揚げバーガーです。食材を使いきることも立派なごみ減量の取組みですので、皆様のご家庭でぜひお試しください。

発行日 令和元年6月1日
問合せ ごみ減量推進課3R推進係
連絡先 042-335-4437

🍴 萬蔵庵のかき揚げバーガー 🍴



★材料★

- ・パンズ
- ・マヨネーズ
- ・丼のたれ



～かき揚げ～

- ・ころも
小麦粉
水
生ビール
- ・余ってしまった野菜
人参、玉ねぎ、カボチャ
なす、ピーマンetc...

★つくりかた★

- ① 野菜をかき揚げに適した大きさに刻む。
- ② 生ビールと水で溶いた小麦粉を野菜に絡ませる。
- ③ ②を185°の油で、5分前後揚げる。
- ④ 揚げ終わったら、パンズに挟む
- ⑤ 丼のたれをかけて、マヨネーズをトッピングしたら完成！！

生地を作る際、生ビールを入れることで、ふんわりとしたかき揚げになるよ！





親子三代創業43年！

自家製粉・自家製麺。つゆもそばもうどんも毎日手作り！

ボリュームたっぷりカツカレー南ばん、あげそばチャンポンも大好評！

府中もいあげそば、天ざるそばも人気の一品！

麺もご飯も食べたい！そんな方には、豊富なラインナップのミニ丼
ぶいや子そば・子うどんも提供しております！

そば処 萬蔵庵

電話番号 042-362-4590

営業時間 午前11時から午後3時まで 午後5時から午後8時30分まで

※ラストオーダーは、午後8時20分

定休日 火曜日

所在地 府中市若松町2丁目4番地の7

アクセス 京王線東府中駅から徒歩約7分

駐車場 有り(5台)

Instagram japasoba