

【食材セット】韓国料理もこれひとつ

食材セットなら 韓国料理もおてのもの。

食材セット（ミールキット）で多くの韓国料理のベースとなる、**プルコギのたれ**。

アイチョイスではたれにもこだわり、

国産の大豆や小麦を原料とする醤油やみりんを使用しています。

手軽にビビンバ気分！

ビビンバは自分で作る時、肉は炒めて、野菜は茹でて和えてと手間でしたが、こちらは**一気に炒めて出来上がり**で目から鱗でした。温泉卵とキムチをトッピングして食べましたが、十分ビビンバ気分！簡単で美味しかったです。
どろんこさん



よりマイルドにするには /

辛さが苦手な方は卵を増やした温泉卵や生卵をトッピングして。

野菜もたっぷり摂れて、
プルコギのたれのメニューで
一番人気！

調理
15分

炒める コーブ食材（兵庫）

自然派 Style

お子様ビビンバ丼

3人前

【プルコギのたれ】しょうゆ、砂糖、みりん、にんにくおろし、ごま油、りんご酢、酵母エキス、かつお節エキス、りんご濃縮果汁、香辛料、食塩、あさりエキス

501kcal、塩分3.7g / 1セット

麦豆米

不使用

冷

セット内容

もやし………100g
ほうれん草……100g
にんじん………50g
キャベツ………30g
たまねぎ………30g
しいたけ………20g
合挽ミンチ……120g
プルコギのたれ……1袋

ご用意していただくもの

塩、ごま油、

卵2～3個、ご飯

2歳の娘もパクパク。

2歳の娘がパクパク食べます。2歳の娘がパクパク食べます。2歳の娘がパクパク食べます。大人はコチコジャンをトッピングしても美味しいです。
ゆゆさん



チーズたっぷりで辛さマイルド、クリーミー。

たっぷりのチーズと鶏の旨みでプルコギのたれの辛味がより緩和され、家族で食べやすい味わい。

辛いのが苦手な方はこちらがオススメです！

調理

15分

炒める コーブ食材（兵庫）

自然派 Style

**トッポギ入り
チーズタッカルビ**

2～3人前

【プルコギのたれ】しょうゆ、砂糖、みりん、にんにくおろし、ごま油、りんご酢、酵母エキス、鰹節エキス、りんご濃縮果汁、香辛料、食塩、あさりエキス

807kcal、塩分4.2g / 1セット

麦豆米

不使用

冷

セット内容

キャベツ………150g
たまねぎ………100g
にんじん………50g
エリンギ………30g
鶏モモ肉………180g
トック………100g
プルコギのたれ……1袋

ご用意していただくもの

ごま油、

シュレッドチーズ

必ず購入！

もちもちのトッポギが5歳の子どもにも大ヒットして、**こちらが出たときは必ず購入しています。**チーズは別で用意しなきゃいけませんが、よつ葉のシュレッドチーズを加えると本当に美味しくて家族でペロリです。
chaoさん



もちもちのトック入り♪