

# 受験飯



## きのことベーコン野菜のみそミルクスープ

材料 (4人分)

しめじ	1/2 パック (130g)
じゃがいも(メークイン)	2 個 (230g)
玉ねぎ	1/4 個 (50g)
青ネギ	2-3 本
ベーコン	3 枚 (24g)
サラダ油	大さじ 1
明治おいしい牛乳	450ml
だし汁(だしパックで煮出したかつおだし)	300ml
みそ(こうじみそ使用)	大さじ 2 と 1/2



明治  
おいしい牛乳  
450ml

本体 **168円**  
(税込182円)



### 作り方

調理時間：20分

#### ①下準備

- ・しめじは石づきを落として、手でほぐす。
- ・じゃがいもは皮を剥き、ひと口大に切り水にさらす。
- ・玉ねぎは繊維に沿って 5mm 幅に切る。
- ・青ネギは小口切りにする。
- ・ベーコンは 1cm 幅に切る。

#### ②炒める

片手鍋に、油を中火で熱し、ベーコンを炒める。焼き色がついてきたら、玉ねぎを入れて炒め、玉ねぎが透きとおってきたら、しめじ、じゃがいもを入れて炒め合わせる。



#### ③煮る

全体に油がまわってきたら、②にだし汁を入れ、じゃがいもが柔らかくなるまで弱火で 10 分ほど煮る。

#### ④仕上げる

一度火を止め、みそを溶き入れる。再度弱火で熱し、牛乳を入れてあたためる。(煮立たせないように気をつけながら) 椀に盛り、青ネギを振る。



■広告  
売出し期間 **2/1(土) → 28(金)**

※ゆめが丘ソラトス店・海老名店・杉久保店・笹山店・高田店・河原町店・左近山店  
センター南駅前店・モザイク港北店・並木店・川崎アゼリア店・星川駅前店・磯子店  
品川南大井店・横山台店ではこの売出しは実施致しておりません。

SOTETSU  
**ROSEN**  
そとろゼン

そうてつローゼン × 明治

# Smile to YOU

キャンペーン

キャンペーン期間  
2025 **2・1** (土) → 2025 **3・31** (日)  
※当日消印有効

明治の商品合計 **500円(税込)** 分以上を含むレシートで

抽選で **50名+** まにプレゼント!!

そうてつローゼン商品券 (5,000円相当)

商品券

明治の全商品が対象となります

※商品は一部取扱いのない店舗もあります。 ※パッケージは変更になる場合があります。 ※上記は応募対象商品の一例です。  
くわしくは店頭での専用応募はがきをご覧ください。

2/1(土) ▶ 11(火) 限り



明治プロビオヨーグルトR-1 The GOLD ドリンクタイプ  
The GOLD ドリンクタイプ低糖・低カロリー  
The GOLD 各112g

meiji  
強さひきだすR-1乳酸菌EPS  
低糖・低カロリー  
45%カット 25%カット  
発酵乳 112g

各 本体 **228円**  
(税込各247円)



明治おいしいミルク  
コーヒー  
450ml

本体 **188円**  
(税込204円)



明治  
コーヒー・いちご・フルーツ  
各220ml

各 本体 **108円**  
(税込各117円)



明治  
チューブで  
バター1/3  
150g

本体 **298円**  
(税込322円)