

～『しゃき筍ねぎ塩ペッパー』を使った簡単レシピ～

商品開発室

しゃき筍チャーハン



【しゃき筍ねぎ塩ペッパー】



《材料（一人前）》

ご飯	1 膳分
牛挽肉	40 g
卵	1 ケ
ほうれん草（刻み）	10 g
しゃき筍ねぎ塩ペッパー	40 g

調味料

サラダ油	10 cc
オスターソース	大 1
塩・粗挽き黒胡椒	少々

《作り方》

- ① ボウルに卵を割り、塩を加えほぐす
- ② フライパンにサラダ油を熱し①を加え手早くかき混ぜ半熟状にし取り出す
- ③ ②のフライパンで牛挽肉を炒めオスターソースで味付する
- ④ ③にほうれん草、②、ご飯、しゃき筍ねぎ塩ペッパーを加え炒め合わせ、塩・胡椒で味を整え器に盛る

丸松物産株式会社

本 社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>