

PariPari! PoriPori! Club!



便利な粉末タイプ!

私の自慢/具材はお漬物

チャーハン



材料 (2人前)

具材は水菜漬けと桜えび! ごま油の風味が効いたご飯の美味しいチャーハンです。

ごはん.....茶碗 2 杯
 玉子 (M サイズ).....1 個
 あさ漬け水菜.....50g
 桜えび.....適宜
 いらりごま.....適宜
 ごま油.....大さじ 1 ~ 2 杯
 A・塩・コショウ・旨味調味料 (味の素)・醤油



内容量 80g ¥189 (税込)

作り方

あさ漬の素で水菜漬けを作ります。(約 8 ~ 12 時間漬込みます。)

フライパンを強火で熱し、ごま油を入れます。

溶き玉子を入れてすばやくかきまぜ、ごはん、桜えび、いらりごま、あさ漬け水菜を入れて焦げつかないように手早く炒め、A の調味料でかるく味付けします。

水菜漬けの作り方 (漬け方は、裏面を参考にして下さい)

* 水菜 100g (細かく刻みます) あさ漬の素 (小さじ 2 杯) 冷蔵庫で約 8 ~ 12 時間漬込んでおきます。

つけもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932