

# ついにできました!!



Your good times are just beginning

## SIZUYA 特製

### カルネ

### マーガリン



ご家庭でいつでもカルネの味を楽しめます!  
パンに塗るのはもちろん、オムレツなどのお料理にも幅広くお使いいただけます。



## お知らせ



手作業で 1 つずつ詰めていますので、

多少の凹みや段差がございますが、品質には

何の問題もございませんので、ご安心くださいませ。

また、マーガリンを覆う紙は付いておりませんので予めご了承ください。



カルネマーガリンは、塗りやすくするためにやわらかくホイップしていますので、蓋の開け閉めなどお取り扱いにご注意下さい。





# カルネマーガリン 活用術

レシピ

いつものお料理をもっと美味しく!

カルネマーガリンはカルネだけじゃない!  
毎日のお料理など幅広くお使いいただけます。  
カルネマーガリンは溶かすと風味が増し、  
いつものお料理もコクのあるものに仕上がります。  
隠し味としてちょっとだけ加えるのもおすすめです。



## ▶▶▶ 材料 (1人分)

ジャガイモ	1 個
カルネマーガリン	適量
お塩、胡椒	お好みで



「ばれいしょ」や「きたあかり」などの  
品種がおすすめです。  
カルネマーガリンをたっぷり乗せると  
より風味が感じられます。

# 【ジャガバター風】

レンジで  
簡単!



## ▶▶▶ 作り方

じゃがいもを皮ごとよく洗い、湿らせたキッチンペーパーで  
包み、さらにラップで包む。

500W の電子レンジで4~5分、裏返して2~3分加熱する。

※加熱時間は様子を見ながら調節して下さい。

じゃがいもに十字の切り込みを入れて、  
カルネマーガリンを乗せたらできあがり。  
お好みでお塩や胡椒をかけてお召し上がり下さい。



Your good times are just beginning





# カルネマーガリン 活用術

レシピ

いつものお料理をもっと美味しく!

カルネマーガリンはカルネだけじゃない!  
毎日のお料理など幅広くお使いいただけます。  
カルネマーガリンは溶かすと風味が増し、  
いつものお料理もコクのあるものに仕上がります。  
隠し味としてちょっとだけ加えるのもおすすめです。



## ▶▶▶ 材料 (1人分)

粉末ソース付き焼きそば (乾燥タイプ) 1袋  
野菜、ソーセージなどの具材 適量  
カルネマーガリン 適量



具材は冷蔵庫にある野菜、ソーセージ、  
ベーコンなどでO.K!  
できあがった焼きそばをパンに挟んでも  
美味しく召し上がれます。

# 【焼きそば】

美味しさ  
アップ!



パンに挟んで  
焼きそば  
サンドに

## ▶▶▶ 作り方

フライパンにマーガリンを溶かし  
野菜やソーセージなどの具材を炒める。

具材が炒まったら一旦、皿に取り出す。

フライパンに水を入れ、沸騰したら乾燥麺を入れ、  
麺をほぐす。※水の量はメーカーのパッケージをご確認下さい。

汁気がなくなってきたら、マーガリン、炒めた具材、  
付属の粉末ソースを加えてできあがり。



Your good times are just beginning