

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。

800円 本体価格 **741円**



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。





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OK!
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ください。
- 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