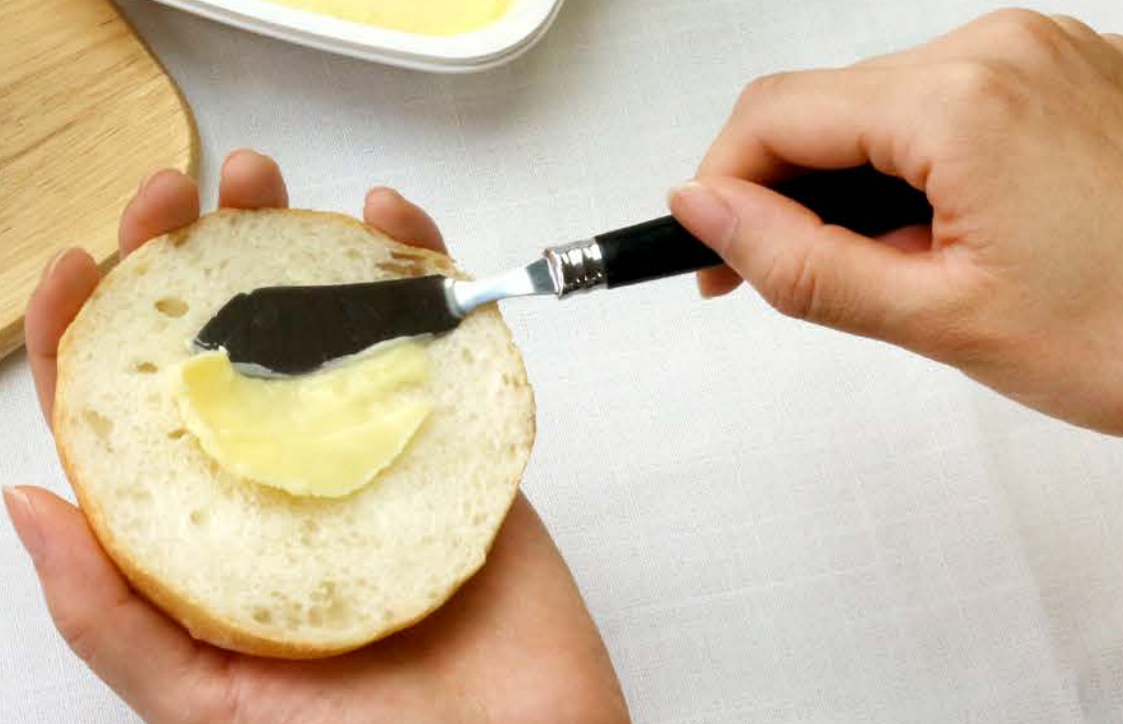
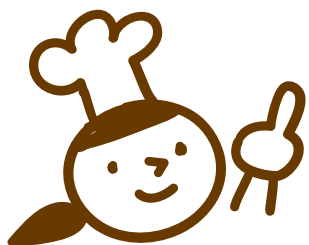


カルネマーガリン
活用術
ししぴ°
いつものお料理をもっと美味しく!

志津屋のカルネの味を
ご家庭で楽しめます!
SIZUYA 特製
カルネ マーガリン
内容量 160g
SIZUYA 特製
カルネ マーガリン





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)

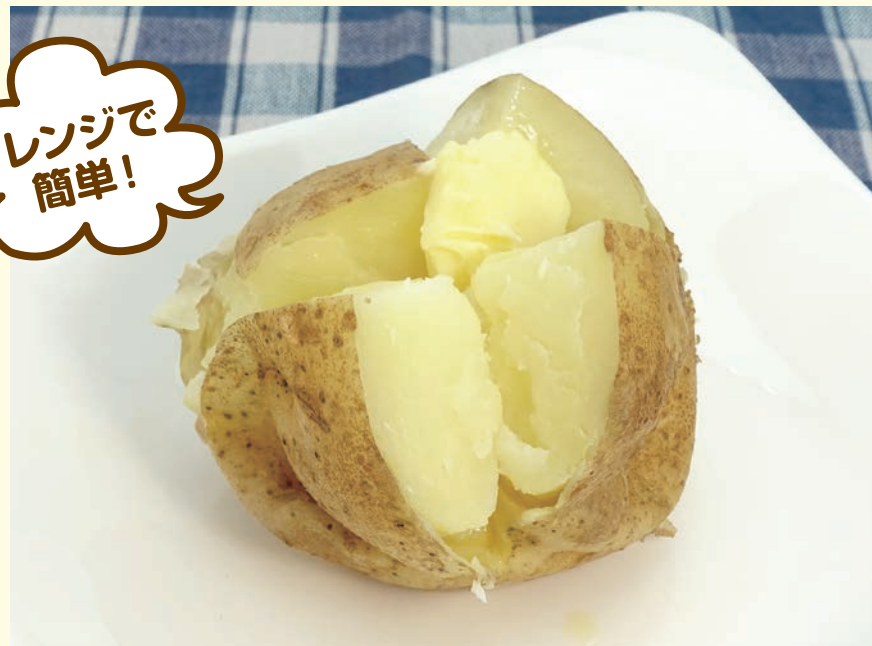
ジャガイモ	1 個
カルネマーガリン	適量
お塩、胡椒	お好みで



「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

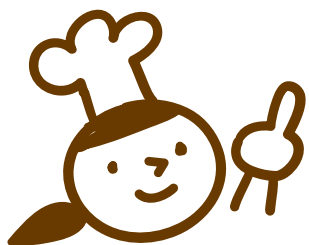
じゃがいもを皮ごとよく洗い、湿らせたキッチンペーパーで
包み、さらにラップで包む。

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。

