



いつもと違った楽しみ方をしてみませんか？

2/23 (金) 販売

レンジで簡単！にんにくと生姜が香る鶏唐揚げを使って



お手軽リメイク 唐揚げ親子丼



-材料- [2人前]

- レンジで簡単！にんにくと生姜が香る鶏唐揚げ…6コ
- 玉葱…1/2コ
- ①だし汁…300ml
- ①しょうゆ…大4
- 卵…4コ
- ①さとう…大1
- ①みりん…大3

-作り方-

- ① 玉葱を薄切りにする。
- ② 唐揚げを凍ったまま電子レンジで加熱する (パッケージ参照)。(お好みで食べやすい大きさにカットする)。
- ③ フライパンに①を入れて煮立て、玉葱を加えて中火で煮る。
- ④ ③に火が通ったら、唐揚げを加え軽く味を染み込ませる。
- ⑤ 溶き卵を流し入れ、半熟状で止め蓋をして蒸らす。

2/29 (木) 販売 **完熟トマト使用 彩り具材のチキンライス** を使って

みんな大好き王道!!



お子さまも大人も大満足

チキンオムライス



チキンドリア



お好みにケチャップをかけて♪

お好みにパセリをふりかけて♪

- 材料- ● 完熟トマト使用 彩り具材のチキンライス…1袋 [1人前]
- 卵…3コ
 - バター又はマーガリン…適量
 - ケチャップ…(お好み)

-作り方-

- ① 凍ったままのチキンライスを袋から出し、耐熱容器に平らに入れ、ラップをかけて電子レンジで加熱する (パッケージ参照)。
- ② フライパンにバターを熱して、溶き卵を流し入れる。
- ③ 半熟程度になったら②の上にチキンライス載せて、卵で包む。

- 材料- ● 完熟トマト使用 彩り具材のチキンライス…1袋 [1人前]
- ホワイトソース…80g
 - チーズ…適量
 - パセリ…(お好み)

-作り方-

- ① 凍ったままのチキンライスを袋から出し、耐熱容器に平らに入れ、ラップをかけて電子レンジで加熱する (パッケージ参照)。
- ② 温めたチキンライスの上にホワイトソースをかける。
- ③ ②にチーズをのせて、オーブントースターでこんがり焼き色が付くまで焼く。