

～『しゃき筍ねぎ塩ペッパー』を使った簡単レシピ～

商品開発室

しゃき筍の塩野菜炒め



【しゃき筍ねぎ塩ペッパー】



開封後は冷蔵庫（10℃以下）に入れ、5日以内にお召し上がりください。

《材料（一人前）》

しゃき筍ねぎ塩ペッパー 40g
豚バラスライス … 40g
キャベツ …………… 1枚
人参 …………… 10g
ピーマン …………… 10g

調味料 A

調味液 …… 大1
サラダ油 … 大1
塩・胡椒 … 少々

《作り方》

- 1 フライパンにサラダ油を入れ、豚肉を炒める。
- 2 ①に野菜を加え炒める。
- 3 ②にしゃき筍ねぎ塩ペッパーとその調味液を加え、手早く炒め、塩・胡椒で味を整える。
- 4 焼きそばを加えても OK。

丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>