

マルシェプレート



Marche plate
enjoying the outdoors

Kantan Rakuchin benri Marche Plate

美味しくて簡単華やか。
手間要らずな「あと一品」

本格キャンパーから、始めたばかりのファミリーキャンパーまで、全てのアウトドアシーンで手軽に本格グルメが楽しめる、アウトドアミールアイテムです。

グランピングやオートキャンプ場の食事シーンの彩りに、手軽にプラスアルファをお楽しみいただけます。

カンタンで便利だからいろんな場面で大活躍する注目アイテムです。

ラインナップ

BBQに変化がほしい、いろいろな料理を食べたい。
そんな皆さまの『あれが食べたい!これが食べたい!』に応えます。



イカと白ネギの
塩辛バター炉端焼き
～塩辛バターソース～



ソーセージ&ベーコン
ジャーマンポテト
～オリーブオイル&
ブラックペッパーソース～



カマンベールチーズと
トマトのフォンデュ
アヒージョ
～オリーブオイルソース～



焼きポテサラ
3種のチーズ焼き
～醤油風味オリーブ
オイルソース～



[シェアサイズ]
シーフード
バタークリームリゾット
～クリームリゾットソース～

約2～3
人前



スミテラス
煮込みハンバーグ
～デミグラスソース～



シーフード
バタークリームリゾット
～クリームリゾットソース～



海鮮パエリア
～チキンブイヨンスープ～



海の幸のアヒージョ
～バジルソース～



[シェアサイズ]
海鮮パエリア
～チキンブイヨンスープ～

約2～3
人前



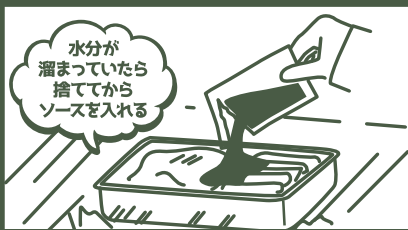
マルシェプレート作り方



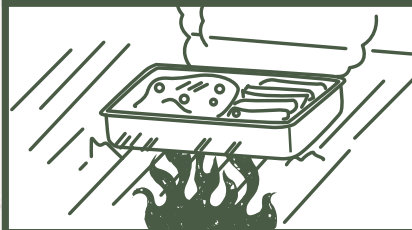
①開けて



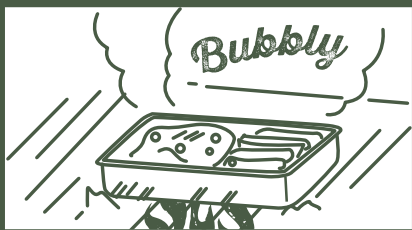
②ソースをかける



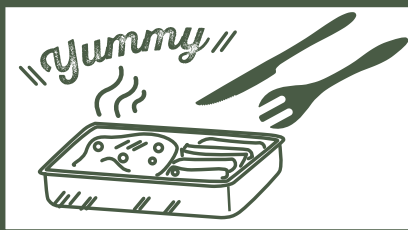
③火にかける



④火を通して



⑤できあがり!



⑥食べたらいよいよ

