

3人前相当



LOTS OF FUN! SUMI TERRACE BRAND

## とろ〜り本格チーズタッカルビ



### マルシェ ミールキットワン とろ〜り本格チーズタッカルビの作り方



#### 解凍時間の目安

#### 【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

#### 【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。

※チーズタッカルビセットは必ず解凍してから調理してください。

#### セット内容

3人前相当

- ・タッカルビ(鶏肉)
- ・トッポギ&カット野菜
- ・チーズ
- ・専用ソース



自家製  
タッカルビ  
ソース  
漬け



旨辛  
まろやか  
ソース

①

プレート(鉄板)が温まったら、鶏肉を焼きます。中までしっかり火が通るよう焼いてください。



※熱すぎるとタレが焦げるので注意!

②

トッポギ&カット野菜を入れて炒めます。野菜が全体的にしんなりしたら専用ソースをかけてよく混ぜます。



③

真ん中を空けてチーズを溶かします。チーズが溶けたらごく弱火にしてください。



④

特製のタレに漬け込んだ鶏肉やお野菜が美味しい本格タッカルビの出来上がり。とろ〜りチーズに絡めて召し上がれ!



3人前相当



LOTS OF FUN! SUMI TERRACE BRAND

## A5和牛切落しのガーリックペッパーライス



マルシェ ミールキットワン

### A5和牛切落しのガーリックペッパーライスの作り方



#### 解凍時間の目安

#### 【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

#### 【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。

解凍推奨ですが、冷凍のままでも調理していただけます。

#### セット内容

3人前相当

- ・A5 黒毛和牛切落とし
- ・カット野菜
- ・ガーリックペッパーライス
- ・専用ソース
- ・バター



①

プレート(鉄板)を温め、バターを全体に塗ります。牛肉にしっかり火が通るまで炒めます。



※熱すぎるとバターが焦げるので注意!

②

カット野菜を入れて炒めます。野菜が全体的にしんなりしたらOK!



③

ガーリックペッパーライスを入れて炒めます。ごはんがバラバラになったら専用ソースをかけてよく混ぜます。



④

ローストガーリックが食欲をそそる! 黒毛和牛がゴロゴロ入った贅沢ガーリックペッパーライスの出来上がり。



3人前相当



LOTS OF FUN! SUMI TERRACE BRAND

## 厚切りベーコンのクリームリゾット



### マルシェ ミールキットワン 厚切りベーコンのクリームリゾットの作り方



#### 解凍時間の目安

#### 【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

#### 【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。

解凍推奨ですが、冷凍のままでも調理していただけます。

#### セット内容

3人前相当

- ・厚切りベーコン &ソーセージ
- ・カット野菜
- ・リゾット用ピラフ
- ・専用ソース
- ・バター



クリーム  
リゾット  
ソース

① プレート(鉄板)を温め、バターを全体に塗ります。ベーコン&ソーセージを炒めます。



※熱すぎるとバターが焦げるので注意!

② カット野菜を入れて炒めます。野菜が全体的にしんなりしたらOK!



③ リゾット用ピラフを入れて炒めます。ごはんがバラバラになったら専用ソースをかけてよく混ぜます。



④ 厚切りベーコンやソーセージ、野菜がどっさり入ってボリューム満点、クリームリゾットの出来上がり。お好みでパセリやチーズを足しても美味しい!

