

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



outdoors



indoors

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



特製
ロースト
ガーリック
ソース

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。野菜が全体的にしななりしたら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らし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。

