

黒毛和牛 ビーフシチュウ



【美味しい召し上がり方】

商品の封を切らず、袋のまま水の入った鍋に入れ、沸騰してから約15分加熱してください。

● 開封時のご注意 ●

湯煎すると袋が膨らむことがあります。

※袋が大変熱くなっておりますので十分気を付けて開封してください。

※レンジでの解凍、温めは不可です。

【黒毛和牛 ビーフシチュウを使用した食べ方アレンジ】

オムライス

1人前

黒毛和牛 ビーフシチュウ	1袋
ごはん	茶碗1膳分
たまご	1個
玉ねぎ	30g
コンソメ顆粒	少々
塩・こしょう	少々
サラダ油	適量

1. みじん切りにした玉ねぎをフライパンで透明になるまで炒める
2. 1にごはんを加え、コンソメ、塩、こしょうで味をつけ、器によそう
3. 溶いた卵に塩、こしょうを加える
フライパンを熱し、卵液を入れ、大きくかき混ぜ柔らかめの卵焼きを作る
4. 2のご飯の上に、3で作った卵焼きを乗せ、温めたビーフシチュウをかけたら出来上がり

ポットパイ

1人前

黒毛和牛 ビーフシチュウ	1袋
冷凍パイシート	1枚
溶き卵	1個

焼いている間、焦げが強い場合は途中でアルミホイルをかぶせる

1. 耐熱皿にビーフシチュウをお好みの量入れる
2. パイシートを麺棒で耐熱皿よりひとまわり大きく延ばす
3. 耐熱皿のフチに溶き卵を少量塗り、パイシートをかぶせ、フチをおさえる
4. 溶き卵を表面に塗る
5. 200℃に予熱したオーブンで20分焼いて出来上がり

ペンネ

2人前

黒毛和牛 ビーフシチュウ	2袋
ペンネ	120g
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個
ピザ用チーズ	40g
オリーブオイル	大さじ1
にんにく	1かけら
刻みパセリ	お好みで

1. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、にんにくを入れて香りがたったら玉ねぎを加えてしんなりするまで中火で炒める
2. 1に温めておいたビーフシチュウを加え中火で2分程炒める
3. フライパンに茹でたペンネ、ピザ用チーズを加えて中火で炒める
4. 器によそい、お好みでパセリをかけて出来上がり