

黒毛和牛 牛どん



【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 牛どんを使用した食べ方アレンジ】

たまごとし

1人前

黒毛和牛牛どん	1袋
ねぎ	1/2本
卵	1個

1. 温めた牛どんを鍋に入れ、弱火にかける
2. 3cm幅に斜め切りしたねぎと溶き卵を入れて蓋をする
3. 1分ほど煮込み、器によそい、出来上がり

肉うどん

1人前

黒毛和牛牛どん	1袋
うどん	1人分
水	250ml
めんつゆ	大さじ1
ねぎ	お好みで

1. 温めた牛どんを鍋に入れ、水、めんつゆを加え、煮立たせる
2. 1が沸騰してきたらうどんを入れてかき混ぜる
3. 器によそい、お好みで刻んだねぎをのせて出来上がり

めんつゆは味見をしつつお好みの量で調整する

肉豆腐

2人前

黒毛和牛牛どん	1袋
木綿豆腐	1丁
お湯	70ml
ねぎ	お好みで
醤油	お好みで小さじ1~

1. 木綿豆腐を1cm幅に切る
2. フライパンにお湯と温めた牛どんを入れて中火にかける
3. 2が煮立ったら1を加えて中火で3分程煮込む。味見をして薄ければ醤油で調整する
4. 器によそい、お好みで刻んだねぎをのせたら出来上がり