

南房総市の「雅稲恵舎」が、 中庁舎地下にて出張販売します！！

おすすめレシピ①

おにぎり
たまご
チャーハン



<おにぎりたまごチャーハン 1個分 材料>

- ①ごはん
 - ②キャロにんにく 大さじ1杯
 - ③たまご1個、キャロにんにく 大さじ1杯を混ぜて、電子レンジで70秒温めたもの。
- ・①～③を混ぜたものに、お好みで塩・コショウを加えてください。
 - ・キャロ生ドレッシングには米油が入っていますので、固めに握ってください。※写真は型を使用



がねえしや
雅稲恵舎
Produced by ODA

おすすめレシピ②

納豆と
玉ねぎの
サラダうどん



<納豆と玉ねぎのサラダうどん 1人分 材料>

- ①冷凍うどん 200g
- ②納豆 1パック ※写真はひきわり納豆を使用
- ③たまご 1個
- ④玉ねぎ 1/4個
- ⑤きざみのり
- ⑥しょうゆ 大さじ 1.5杯
- ⑦キャロ胡麻 大さじ 1杯
(キャロにんにく・キャロ辛胡麻でもOK！)

調味料になる
キャロ生ドレッシング

保存料・化学調味料不使用

減塩 食塩相当量0.29g (大さじ1杯あたり)

非加熱

米油100%

砂糖不使用

地産地消 千葉県産にんじん！

その他野菜は、全て国内産使用！



キャロにんにく864円 (税込)



キャロ胡麻864円 (税込)



キャロ辛胡麻864円 (税込)

当日のみ、通常864円 (税込) のところ、**700円 (税込)** で販売致します！

出店日 : 8月24日(木) 11:00～

出店場所 : 中庁舎地下生協サービスセンター前

お買い求めの際は、マイバックをご持参ください。千葉県庁生活協同組合