

# 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

ハンバーグ  
&ソース



がねえしゃ  
雅稲恵舎  
Produced by DDA

おすすめレシピ②

麻婆豆腐



調味料になる  
キャロ生ドレッシング

<ハンバーグ&ソース> 30分料理 6人分(6個) 材料

◆ハンバーグ

- ①合い挽き肉 500g
- ②玉ねぎ みじん切り 200g
- ③パン粉 50g
- ④牛乳 100cc
- ⑤卵 1個
- ⑥塩 小さじ1杯 5g
- ⑦ブラックペッパー 適量
- ⑧キャロにんにく 大さじ5杯 75g

◆ソース

- ①キャロ胡麻 小さじ1杯 5g
- ②ケチャップ 小さじ1杯 5g
- ③ウスターソース 小さじ1杯 5g

<麻婆豆腐> 20分料理 2人分 材料

- ①豚ひき肉 100g
- ②絹ごし(木綿)豆腐 1丁 350g
- ※豆腐の水抜きの下処理はキッチンペーパーに包んで、レンジで2分
- ③玉ねぎ みじん切り 100g
- ④すりおろし しょうが 20g
- ◆合わせ調味料
- ①キャロ辛胡麻 大さじ4杯 60g
- ②醤油 大さじ2杯 30g
- ③水 100cc
- 香りづけに、ごま油とラー油

Instagram gane\_sha7272

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 : 12月27日(水) 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