

味にゆうす 一味覚人情報 長野県 就一郎漬本舗

<230602>



ご飯があればすぐ出来る！

野沢菜チャーハンの素



そのままおつまみに！



国産野沢菜使用

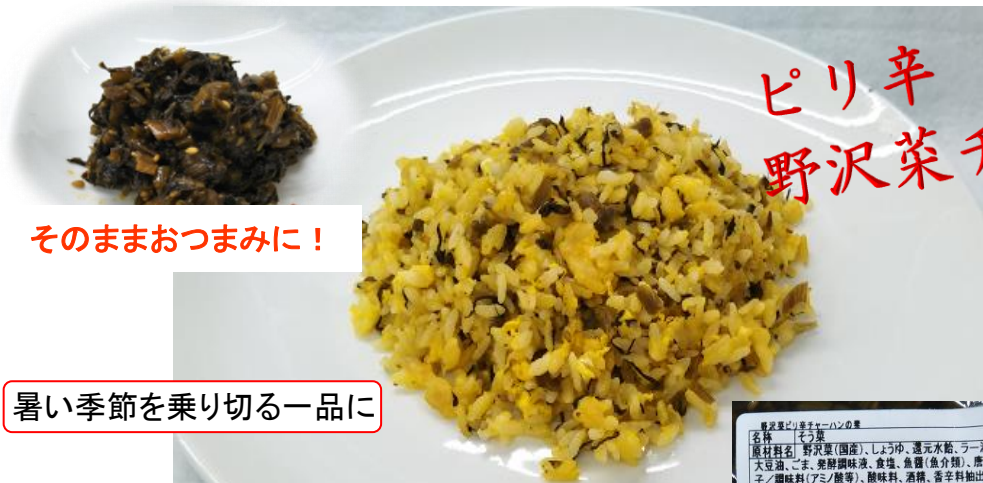
常温保存可能

手軽にさっと作れる

容量たっぷり

卵とチャーシューを加えた調理例

フライパンに適量の油を引き、野沢菜チャーハンの素を強火で軽く炒め、お茶碗3~4杯分の温かいご飯に卵をからめてから、チャーシューと共に炒めれば出来上がり。



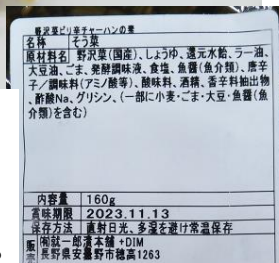
ピリ辛 野沢菜チャーハンの素

そのままおつまみに！

暑い季節を乗り切る一品に

卵とちりめんじゃこを加えた調理例

フライパンに適量の油を引き、野沢菜チャーハンの素を強火で軽く炒め、お茶碗3~4杯分の温かいご飯に卵をからめてから、じゃこと共に炒めれば出来上がり。



長野県

メーカー名:

就一郎漬本舗

<230525>

品名	規格	賞味期間	JANコード
野沢菜チャーハンの素	180g 3~4人前	常温 180日	4957868218978
野沢菜ピリ辛チャーハンの素	160g 3~4人前	常温 180日	4957868218985

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483

滋賀物産株式会社