



国産鶏ミンチを使って たまねぎの そばろ煮あん



材料 (2人分)

191 北海道のたまねぎ 大1個
267996 国産鶏ミンチ 80g
 片栗粉 小さじ2+1/2
 土生姜(せん切) 適量

A 砂糖・酒 各小さじ2
 うすくち醤油 小さじ1+1/2
 みりん 小さじ1
 塩 小さじ1/4

- 作り方**
- ① 玉ねぎは横半分に切り、ラップをゆるくかけて電子レンジ(500W)で6分程加熱して器に盛る。
 - ② 鍋に **A** を入れて煮立たせ、ミンチを加えてほぐしながら煮る。同量の水で溶いた片栗粉を加え、とろみが出たら①にかけて生姜をのせる。

267996 冷凍 次回:3月 1回

国産・シガフードプロダクツ
国産鶏ミンチ
 (バラ凍結)

400g ★

100gあたり
 税込 **102円**



国産鶏を使用したミンチです。バラ凍結なので無駄なく使えて便利です。

本体 **378円**
 (税込 **408円**)

191 毎週企画

北海道
北海道のたまねぎ
 1.2kg前後



M~2L迄
 Mは直径6~7cm、
 2Lは10cm以上

本体 **358円**
 (税込 **387円**)