

家族で手づくり!

おでかけ サンド



原料事情により、
今回より値上げします

サーモントラウト：ノルウェー産

解凍

258580 冷凍

中村屋
ペッパーサーモン

50g ★

サーモントラウトを黒胡椒で
味付けし燻製。

小麦

(153kcal・食塩相当1.0g / 1パック)



本体 **428**円
(税込 **462**円)



ゆっくり味わいたい
簡単サンド!

サーモンの イングリッシュマフィンサンド



材料 (2人分)

- 玉ねぎ (うす切) 1/4 個分
- クリームチーズ 36g
- レモン汁 小さじ1
- 塩・胡椒 各少々
- 736** 超熟イングリッシュマフィン 2個
- 258580** ペッパーサーモン 40g
- レタス (ちぎる) 1枚

作り方

- ① 玉ねぎとクリームチーズは耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジ (500W) で約1分加熱する。熱いうちにクリーム状に練り、少し冷ましてレモン汁と塩・胡椒で調味する。
- ② イングリッシュマフィンは半分の厚さに切る。オーブントースターで軽く焼いて①とサーモン、レタスをはさむ。同様にもうひとつ作る。