

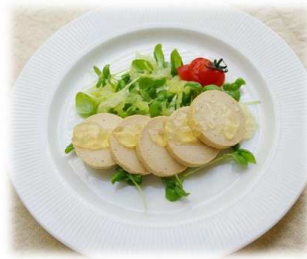
ニューソーセージレシピ チキンのジュレがけ



Swipe ! >>>

magocoro
Recipe

かけるだけの 簡単レシピ♪



■材料

- ・ニューソーセージ チキン
- ・お好みのジュレ(ソース) 適量



■作り方

- ①ニューソーセージ チキンを輪切りにする。
- ②①を器に盛り、お好みのジュレ(ソース)をかける。

ニューソーセージレシピ とりの照り焼き



Swipe ! >>>

magocoro
Recipe

かけるだけの 簡単レシピ♪



＼使用アイテム／



常温保存

「ニューソーセージ チキン」

●内容量:200g

カルシウムは
牛乳の3倍！*

■作り方

- ①「ニューソーセージ チキン」を斜め切りにする。
- ②照り焼きのタレを温め、水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛った①にかける。

*お好みで表面をガスバーナーで軽く炙ると香ばしく仕上がります。

*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

ニューソーセージレシピ シチュー



Swipe! >>>

magocoro
Recipe

加えるだけの
簡単レシピ♪



菌ぐきでつぶせる



常温保存



「ニューソーセージ チキン」

●内容量: 200g

カルシウムは
牛乳の3倍! *

■ 作り方

- ①「ニューソーセージ チキン」を一口大に切る。
- ②お好みで作ったシチューに①を加える。

*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

ニューソーセージレシピ とりの唐揚げ



Swipe! >>>

magocoro
Recipe

簡単
揚げ物レシピ♪



使用アイテム

菌ぐきでつぶせる



常温保存



「ニューソーセージ チキン」

●内容量: 200g

カルシウムは
牛乳の3倍! *

■ 作り方

- ①「ニューソーセージ チキン」を乱切りにする。
- ②小麦粉、卵の順に衣をつけて、油で揚げる。

*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

ニューソーセージレシピ チキンサラダ



magocoro
Recipe

加えるだけの
簡単レシピ♪



使用アイテム

歯ぐきでつぶせる



MILK FOOD

常温保存

「ニューソーセージ チキン」

●内容量: 200g

カルシウムは
牛乳の3倍! *

■作り方

- ①「ニューソーセージ チキン」を食べやすい大きさに切る。
- ②野菜を切り、やわらかく処理する。
- ③①と②を混ぜ合わせ、お好みのドレッシングをかける。

*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

ニューソーセージレシピ 親子丼



magocoro
Recipe

簡単
アレンジレシピ♪



使用アイテム

歯ぐきでつぶせる



MILK FOOD

常温保存

「ニューソーセージ チキン」

●内容量: 200g

カルシウムは
牛乳の3倍! *

■作り方

- ①「ニューソーセージ チキン」を一口大に切る。
- ②玉ねぎを調味料と煮立たせやわらかになったら①を加え、溶き卵を回し入れる。
- ③ごはんを器に盛り、②をうえにかける。

*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より