

# ニュースーセージレシピ ポークカレー



Swipe! >>>

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



SIFTED FOODS

常温保存

「ニュースーセージ ポーク」

●内容量:200g

## ■作り方

- ①「ニュースーセージ ポーク」を一口大に切る。
- ②お好みで作ったカレーに①を加える。

\*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

# ニュースーセージレシピ

## コロッケ



Swipe! >>>

magocoro  
Recipe

簡単  
揚げ物レシピ♪

歯ぐきでつぶせる



SIFTED FOODS

常温保存

「ニュースーセージ ポーク」

●内容量:200g

## ■作り方

- ①「ニュースーセージ ポーク」を一口大に切る。
- ②じゃがいもを茹でてつぶし、①を包むように成形する。
- ③小麦粉、卵、細目パン粉の順に衣をつけて、油で揚げる。

\*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より

# ニュースーセージレシピ

## とんかつ



Swipe! >>>

magocoro  
Recipe

簡単  
揚げ物レシピ♪

＼使用アイテム／

歯ぐきでつぶせる



「ニュースーセージ ポーク」

●内容量:200g



カルシウムは  
牛乳の3倍！\*

### ■作り方

- ①「ニュースーセージ ポーク」を輪切りにする。
- ②小麦粉、卵、細目パン粉の順に衣をつけて、油で揚げる。
- ③好みでとんかつソース\*をかける。

\*揚げ浸しにして衣をしつとりと

\*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より