

## ニューソーセージレシピ タルタルソースがけ



magocoro  
Recipe

### かけるだけの 簡単レシピ♪

#### ■材料

- ・ニューソーセージ サーモン入り
- ・タルタルソース 適量



#### ■作り方

- ①「ニューソーセージ サーモン入り」を輪切りにする。
- ②①を器に盛り、タルタルソースをかける。

## ニューソーセージレシピ 鮭粥



magocoro  
Recipe

### のせるだけの 簡単レシピ♪



歯ぐきでつぶせる



常温保存

カルシウムは  
牛乳の3倍! \*

「ニューソーセージ サーモン入り」

●内容量:200g

#### ■作り方

- ①「ニューソーセージ サーモン入り」を薄い半月切りにする。
- ②お好みのやわらかさに仕上げたお粥に、①をのせる。

\*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

## サーモンポテトサラダ



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



常温保存

「ニューソーセージ サーモン入り」

●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 サーモン入り」をいちょう切りにする。
- ②お好みで仕上げたポテトサラダに、①を加え、混ぜ合わせる。

\*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

## さけフライ



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



常温保存

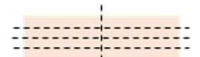
「ニューソーセージ サーモン入り」

●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 サーモン入り」を右図のように8等分にスライスする。
- ②小麦粉、卵、細目パン粉の順に衣をつけて、油で揚げる。
- ③お好みでソース\*をかける。



\*揚げ浸しにして衣をしっとり

\*牛乳:「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より