

「ニューソーセージ」レシピ 白身魚のしょうゆ添え



Swipe! >>>

magocoro
Recipe

添えるだけの 簡単レシピ♪



使用アイテム/
歯ぐきでつぶせる



常温保存

カルシウムは
牛乳の3倍! *

「ニューソーセージ 白身魚」
●内容量: 200g

■作り方

- ①「ニューソーセージ 白身魚」を輪切りにする。
- ②①を器に盛り、お好みでしょうゆ、レモン等を添える。

*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 白身魚の野菜あんかけ



Swipe! >>>

magocoro
Recipe

かけるだけの 簡単レシピ♪



使用アイテム/
歯ぐきでつぶせる



常温保存

カルシウムは
牛乳の3倍! *

「ニューソーセージ 白身魚」
●内容量: 200g

■作り方

- ①「ニューソーセージ 白身魚」を輪切りにする。
- ②お好みで作った野菜あんを、器に盛った①にかける。

*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

白身魚のむらくもあんかけ



magocoro
Recipe

かけるだけの 簡単レシピ♪



使用アイテム

歯ぐきでつぶせる



NATURAL FOOD

常温保存

「ニューソーセージ 白身魚」

●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 白身魚」を輪切りにする。
- ②お好みのあんを、器に盛った①にかける。

*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

白身魚の天ぷら



magocoro
Recipe

簡単 揚げ物レシピ♪



歯ぐきでつぶせる



NATURAL FOOD

常温保存

「ニューソーセージ 白身魚」

カルシウムは
牛乳の3倍! *

■作り方

- ①「ニューソーセージ 白身魚」を
図のように9等分に切る。
- ②衣をつけ、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 白身魚のお吸い物



magocoro
Recipe

入れるだけの
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 白身魚」

●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 白身魚」を輪切りにする。
- ②お好みの汁に①を加えて温める。

*牛乳：「日本食品標準成分表2020 普通牛乳」より