



ソムリエコーナー

しょいか～ご千葉店

食育ソムリエ 小早川 晴代

ビッグなお知らせ!!

しょいか～ごのオリジナル商品『のっけごはん』がリニューアルして販売が

再開しました!!

【何が変わったの？】



瓶 → カップ



これだけじゃないんです!!

最大のリニューアルは…

なんと 内容量 100g まさかまさかの **130gに増えました!!**

今年何回聞きました？ 値上げ ↑ 値上げ ↑

なのにです!! お値段そのまま、容量が1.3倍になるとは…

これぞビッグなお知らせなのです!!

みなさんこの事実を知らずに…地味に売れているんです!!

では…

『のっけごはん』ってどんな？？

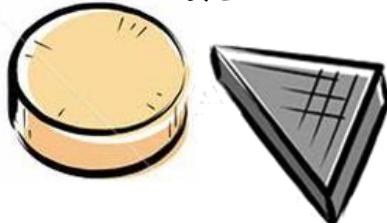
千葉県産の豚肉と玉ねぎを使用しています。

豚肉は当店が誇る“笑顔大吉ポーク”、ヒラ/ポークさんのお肉です。

しっかり肉感が楽しめます。

化学調味料不使用なんです!! 良いですよね♪

『のつけごはん』は味がしっかりしているので、こんな食べ方をおすすめです!!



ソムリエおすすめ!! のっけごはんで簡単なす炒め

<材料>(4人分)

なす…5本 のっけごはん…1パック

ピーマン…2個 サラダ油…大さじ4~5

<作り方>

① なすとピーマンをひと口大に切る。

② フライパンに油を入れ、なす、ピーマンの順に炒める。

③ 具材がしんなりしたら、のっけごはん入れ、からめるように炒めて完成。

☆辛めがお好きな方は、仕上げにラー油を加えても!!

