

夏休みは ホットプレート ごはん



米国産
牛バラ切り落とし



香川県産他
カマドネギ



D-PRICE
スイートコーン
ホールカーネル
410g
98円
(税込105円)



雪印北海道
バター
200g
499円
(税込538円)

がっつりおいしい!
ガーリックパプリカ
ライス



混ぜて
おやつに
どうぞ

材料 (約4人分)

ごはん	600g	★酒	大さじ1
牛小間切れ	300g	★おろしにんにく	大さじ1/2
サラダ油	大さじ1/2	★しょうゆ	大さじ1
コーン缶 (水気を切る)	大さじ4		
有塩バター	20g		
刻みねぎ	少々		
黒コショウ	少々		
しょうゆ	大さじ1		

作り方

- ① ポリ袋に牛肉と★を入れて、揉みこむ。
- ② ホットプレートにサラダ油をひきキッチンペーパーで伸ばす。中央にごはんを盛り、周りに①を並べ、コーン缶、刻みねぎ、バターをごはんの上にのせ、黒コショウをふる。
- ③ ホットプレートを中温に熱し、牛肉を上下に返しながら、熱を通す。しょうゆを回しかけ全体を炒め合わせて完成。



D-PRICE
あらびき
ソーセージ
175円
(税込189円)



宮崎県産他
ピーマン



熊本県産他
ミニトマト



佐賀県産他
玉ねぎ



D-PRICE
ヘルシー
シヨレッド
350g
298円
(税込321円)



カゴメ
ピザソース
200g
249円
(税込268円)

テンションあがる!
ミックスビザ

焼き立て
カットして!!

材料 (約4人分)

★薄力粉	200g	ミニトマト (半分に切る)	4個分
★砂糖	小さじ1/2	コーン缶 (水気を切る)	大さじ1
★ベーキングパウダー	小さじ1/2	ピザ用ソース	適量
サラダ油	大さじ2	ピザ用チーズ	適量
ぬるま湯	100ml		
ウインナー (斜めうす切り)	4本分		
ピーマン (輪切り)	1/2個分		
玉ねぎ (うす切り)	1/2個分		

作り方

- ① ボウルに★を入れて混ぜ合わせ、サラダ油を加えてさらに混ぜ、ぬるま湯を少しずつ加えて生地がなめらかになるまで手でこねる。丸くまとめ、生地が乾燥しないように濡れ布巾をかぶせる。
- ② 具材を準備する。
- ③ ホットプレートにサラダ油をひき、プレートに合わせて生地を伸ばす。
- ④ ホットプレートを弱火で温め、両面をこんがり焼き、上に具をのせ蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。

*こちらは20歳以上にのみ販売しています



D-PRICE
おいしい
ZERO
350ml
73円
(税込78円)



アサヒ
オリオン
ザ・ドラフト
350ml
店頭価格
にて
ご奉仕



富永貿易
レモン
サワー
350ml
店頭価格
にて
ご奉仕



宝積飲料
ラベール
サワー
350ml
店頭価格
にて
ご奉仕

※写真はイメージです

※写真はイメージです