



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



## 当社自慢の品「焼豚通り」を使った 焼豚と玉子のおにぎり



|                               |                      |                     |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| 一個あたりのエネルギー<br><b>586kcal</b> | 食塩相当量<br><b>2.3g</b> | 調理時間<br><b>約10分</b> |
|-------------------------------|----------------------|---------------------|

この表示値は目安です

### ■材料 (6個分)

当社自慢の品 焼豚通り……………1パック  
あたたかいご飯……………360g  
塩……………少々  
焼きのり……………1枚  
溶きたまご……………4個分  
A 砂糖……………小さじ2  
塩……………少々  
サラダ油……………小さじ1

### ■作り方

- ①ご飯に塩を混ぜ俵型のおにぎりを握る
- ②焼豚は①のサイズにあわせて切っておく
- ③溶きたまごにAを加えて混ぜる
- ④たまご焼き器にサラダ油を入れて中火で熱し、③の半量を流し入れ固まってきたら半分に折り、中に火が通るまで焼いて取り出し、3等分に切る
- ⑤③の残りの半量で④を繰り返し計6個作る
- ⑥①の上に④⑤、②をのせて海苔で巻き、焼豚通り付属のタレをかける

cooking memo