



# ソムリエコーナー

しよいか〜ご千葉店

食育ソムリエ 小早川 晴代



**ビッグなお知らせ!!**

しよいか〜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 <sup>まさか</sup> <sup>まさかの</sup> → **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”、ヒラノ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♪

『のっけごはん』は味がしっかりしているので、こんな食べ方もおすすめです!!

あつあつごはん  
にのせる



中に入れても  
表面にぬっても  
サイコー



みそ田楽のように  
のせて



冷やっこ、湯どうぶ  
サイコー



ねぎやラー油を  
ちょっとプラスしても◎

ひき肉の代わりに



味付けはのっけごはん  
できる!!



# 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 具材がしんないしたら、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!!

