

～『芽ひじきとえのきのしその香風』を使った簡単レシピ～

商品開発室

## 芽ひじきの卵焼きしその香風



【ひじきとえのきのしその香風 1kg】



開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、  
5日以内にお召し上がりください。

《材料(1本分)》

ひじきとえのきのしその香風	約 50g
卵	2個
塩	小 1/2
出し汁	30 cc

《作り方》

- 1、卵を割り入れてよくほぐす。
- 2、残りの材料を全て加えよく混ぜる。
- 3、熱した卵焼き機に油を引き、2の卵液をお玉一杯ほど流し入れ巻いていく。
- 4、残りも同様に繰り返し焼き上げて完成です。

### 丸松物産株式会社

本 社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878  
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024  
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461  
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669  
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>