

国産・手作り

頑固おやじの
岡山名物 えびめし



40年の歴史!岡山のソールフード!

岡山

名物

味自慢

一人前づつフライパンをふって丁寧に作っています。
黒褐色なのはソースや醤油ではなくカラメルソースの色。
岡山で40年以上前から多くのファンに親しまれている味。
この味わい深さと風味をお楽しみ下さい!

店舗でも大人気のメニュー!



この度は『頑固おやじの味付豚足 やじろべー』をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

えびめしの美味しいお召し上がり方

- 冷凍状態のえびめしの真空パックに、2～3センチの切れ目を入れ、そのまま5～6分（お皿に移して温める場合も同じ）で電子レンジで温めて下さい。取り出すときには高温となっておりますので、やけどしないようご注意ください。
- お皿に盛り付け、ゆで玉子のみじん切りか、炒り玉子をお召し上がり下さい。
- 副菜としてコールスローサラダを添えると、より美味しくお召し上がりいただけます。
- なお、保存は冷凍庫にてお願いいたします。真空パックの状態ですら1週間が消費期限の目安です。開封後はなるべくお早めにお召し上がり下さい。

尚、その他の調理方法はブログにて随時紹介しておりますので、ご参考になさって下さい。



店長のレシピブログ Ameba blog

頑固 豚足

検索



Amebaブログ



Yahoo!ショップ

★ ブログ: 『豚足販売 頑固おやじの味付豚足やじろべー』

<http://ameblo.jp/yajirobe5/>

★ 通販 『豚足通販 頑固おやじの味付豚足やじろべー』

Y a h o o 店: <http://store.shopping.yahoo.co.jp/okayama-yajirobe/>

またのご利用をスタッフ一同、心よりお待ちしております!

この商品についてご質問などございましたら下記までお問い合わせ下さい。

有限会社やじろべー TEL: 086-222-6220 FAX: 086-201-0058

〒700-0803 岡山県岡山市北区北方 2-8-25