



食材と味と手作りのこだわり

頑固おやじの焼豚チャーハン



一人前ずつ
心を込めて
フライパンをふります。


決め手は
豚足だしと**自家製焼豚**！


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。

焼豚チャーハンの美味しいお召し上がり方

- 冷凍状態の焼豚チャーハンの真空パックに、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、やけどしないご注意ください。
- フライパンに少量のごま油を入れて炒めると、出来立ての風味となり、さらに美味しくお召し上がりいただけます。
- 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ショッピング

★ **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』

Yahoo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