

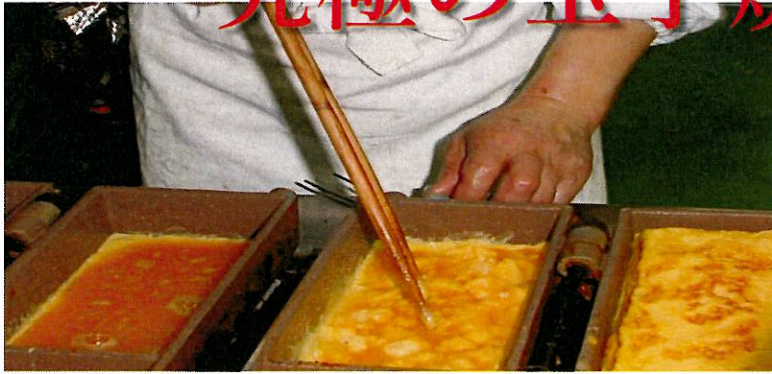
販売日

11月30日(月) 11時～14時

販売場所

県庁生協サービスセンター

究極の玉子焼は技にあり



1本1本職人が
焼いた厚焼玉子

「極」

使用している卵は、植物性飼料にこだわりゴマを豊富に使用している鶏の卵で、ヘルシーで安全・安心な物だけを使っております！
甘いダシとジューシーな食感な玉子焼きです。

極ハーフ 500円 (税込)



美味しい【卵焼きサンド】の作り方

- ①. マヨネーズと辛子を、9:1で混ぜます。
 - ②. ①を食パン2枚に塗ります。
 - ③. 玉子焼きの表面の水分を拭き取ります。
 - ④. はさんでカットして召し上がれ！
- (お好みでお醤油を垂らしても美味しい) (オススメは8枚切り) (キッチンペーパーでしっかり取るのがコツ) (お弁当にもぴったり)



卵焼きサンド用卵焼き 300円 (税込)

専門店の卵サンドが家庭で簡単に作れる！卵サンド用に開発しており、食パンに挟んで辛子マヨネーズを塗るだけで完成！
イワシ、サバ、昆布を煮込んでダシをとっております。
9月に発売されたばかりです！

千葉県君津市 名水の里 久留里地方 マルユ株式会社