



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

小ねぎドレッシングのチャーハン



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング
小ねぎ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



小ねぎドレッシングのチャーハン

[材 料(2人分)]

ご飯	400g(多めの2膳分)
群馬の赤たまご	2個
ちりめんじゃこ(またはしらす)	40g
農家がつくったドレッシング 小ねぎ	大さじ3
ごま油	大さじ2
塩	少々
胡椒	少々

[つくり方] 調理時間:約10分(※ご飯を炊く時間は除く)

- フライパンにごま油を入れて中火で熱し、ちりめんじゃこを炒める。
- 香りが出てきたら溶いた卵を入れ、卵が半熟のうちにご飯を入れる。へらなどでご飯をほぐしながら、ドレッシング、塩、胡椒を入れ、ご飯がパラパラになるまで炒める。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ
お刺身・肉にも使える
万能ソース。
小ねぎの風味の良さが特徴です。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご
群馬県 棟名山麓、標高300m
に位置する農場で採卵された
たまごです。

発行:クイーンズ伊勢丹