



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)

1. 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。
2. 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。



発行:クイーンズ伊勢丹