

エリンギと豚肉のクリーム煮

調理時間
約 **20**
min

2~3
人前

必ずお読みください

お届け後は10℃以下で保存し、お届け日を含む2日以内に調理してください。調理の際は具材の中心まで加熱してください。調理時にフライパンや電子レンジを使用する時はヤケド等にご注意ください。調理後はお早めにお召し上がりください。



※調理例

名称	食材セット (エリンギと豚肉のクリーム煮)
原材料名	【ミックス野菜】 ミックス野菜(もやし(国産)、キャベツ、ニンジン) 【エリンギ】 エリンギ(国産) 【豚肉】 豚肉(国産)、(一部に豚肉を含む) 【ホワイトルウ】 動物油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉(小麦(国産))、砂糖、 ポークエキス、脱脂粉乳、クリームパウダー、食塩、チキンエキス、香 辛料、野菜パウダー、バター、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・ 大豆を含む)
内容量 野菜の産地はカッ ト野菜のバックに 記載してあります。	【ミックス野菜(野菜増し袋)】 120g 【エリンギ】 100g 【豚肉】 80g 【ホワイトルウ】 80g
消費期限	右下部記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
加工者	ふくいレインボーファーム(株) 福井県福井市高木中央3丁目101

栄養成分表示(1人前(152g)あたり)

エネルギー	320 kcal
たんぱく質	8.9 g
脂質	24.1 g
炭水化物	18.0 g
食塩相当量	1.6 g

※全体を2.5人前として
計算しています。
※ご家庭でご用意頂く
ものは栄養成分表示に
含みません。

この表示値は、目安です。



外装フィルム
トレー



レシピ
ラベル



【ご用意頂くもの】

油 大さじ1
塩こしょう 適量
水 250ml

※調理例

エリンギと豚肉の クリーム煮

下準備

- 1.エリンギを横半分に切り、1cm幅にスライスします。

作り方

- 1.フライパンに油（大さじ1）を中火で加熱し、豚肉、塩こしょう（適量）を色が付くまで炒めたらエリンギ、ミックス野菜を加えて炒めます。
- 2.具材に火が通ったら、水（250ml）を加えて強火でひと煮立ちさせ、弱火にしてルウを割り入れて混ぜ溶かします。
- 3.とろみが出てきたら、お皿に盛り付けて出来上がり。