

# 肉巻き焼おにぎり

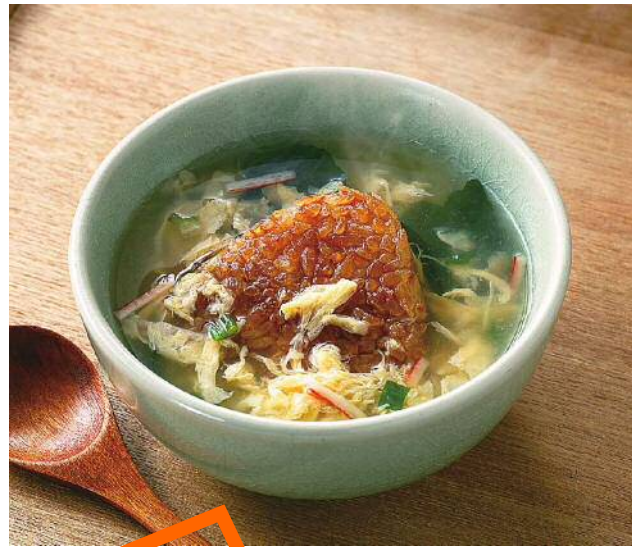


- ① 「CO・OP焼おにぎり」は表示通りに温めて豚バラ肉しゃぶしゃぶ用を2枚ずつ巻く。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、①の巻き終わりを下にして全面に焼き色がつくまで中火で約5～6分焼く。
- ③ ②のフライパンのサラダ油を拭き取り、「CO・OP&ソラチ 十勝豚丼のたれ」を入れ全体にからめる。
- ④ 器に盛り、大葉をのせ、お好みでしょうが甘酢漬けを添える。

# 焼おにぎりアレンジ



温めた焼おにぎりに  
しらすとチーズをトッ  
ピング。トースターで  
焼いてできあがり



温めた焼おにぎりを  
コープたまごスープに  
入れて



温めた焼おにぎりに具  
材をはさんでライス  
バーガーにしても

# ソースで楽しむ オムライス



- ① 「CO・OPふっくら卵のオムライス」は表示通りに温める
- ② 温めた「CO・OPハッシュドビーフ」をかける

夏は、  
ジェノベーゼソースも  
おすすめ！



# 色々なシーンに オムライス



なんでもない日の  
メッセージに



特別なイベントで



おうちで  
お子さまランチ！