

一流のための牛丼の召し上がり方



冷凍されたパックのまま、沸騰したお湯で6~8分湯煎して下さい。
※袋が直接鍋に触れないよう、ご注意ください。時間は目安で、状況により変わります。



どんぶり1杯のご飯(150~200g)と、よく溶いた生卵を混ぜて、卵かけご飯を作ります。



温めた一流のための牛丼を、卵かけご飯の上のせて完成です。
※大変熱くなっておりますので、火傷には充分にご注意下さい。

お好みで、木の芽、実山椒の佃煮、甘酢生姜等をのせると、より美味しく召し上がれます。
※電子レンジによる解凍や調理は、著しく品質を損ないますので、絶対に避けて下さい。

トッピング例



木の芽



芽ネギ



生姜



山椒の佃煮



ミョウガ