



『VAMORICE』 『Omelette Rice』

材料：1人分

- * 卵2個 * ごはん 300g * ハム3枚
- * のむヨーグルト 15g
- * ケチャップ 20g * 塩コショウ 10g
- * マーガリン (バター風味) 15g

Ingredients: for 1 person

- * 2 eggs * 300g rice * 3 slices of ham
- * 15g yogurt drink * 20g ketchup
- * 10g salt & pepper * 15g margarine

作り方

- 1) フライパンにマーガリンを溶かして、ごはんを入れる。
- 2) ごはんを炒めたら、ハムを入れる。ハムに火が通ってきたら、ケチャップを入れ、なじませる。
- 3) ケチャップライスにサランラップに移す。
- 4) 卵とのもよぎョーグルトをボールに入れ、かき混ぜる。
- 5) フライパンにマーガリンを溶かして、混ぜた卵を入れ、弱火で火が通るまで焼く。
- 6) その卵をサランラップのケチャップライスの上にのせ、サランラップを巻いて形を整える。

Instructions

- 1) Heat the margarine in a frying pan. Fry the rice.
- 2) After frying, add the ham. Add the ketchup once the ham is cooked.
- 3) Wrap it in plastic wrap and shape it.
- 4) Put the eggs and yogurt drink into a bowl and mix it well.
- 5) Heat the margarine in a frying pan. Fry the eggs on low heat.
- 6) Put it on the rice.

特産品

のもよぎョーグルト

甘酸っぱく、濃くて、とろみがある。

おすすめポイント

生卵を混ぜる時にのもよぎョーグルトを入れ、弱火でゆっくり時間をかけ焼きます。そうすることで卵に甘みが出て、まろやかな味に仕上がります。

Specialty product of Moriya

Yogurt Drink

sweet and sour taste,
thick and rich taste

Recommendation

The yogurt drink makes the VAMORICE sweeter and mild.