

「もちぶた館」店長の半沢さんとフロントスタッフの関さんに新メニューについてうかがいました！



フロントスタッフ 関さん

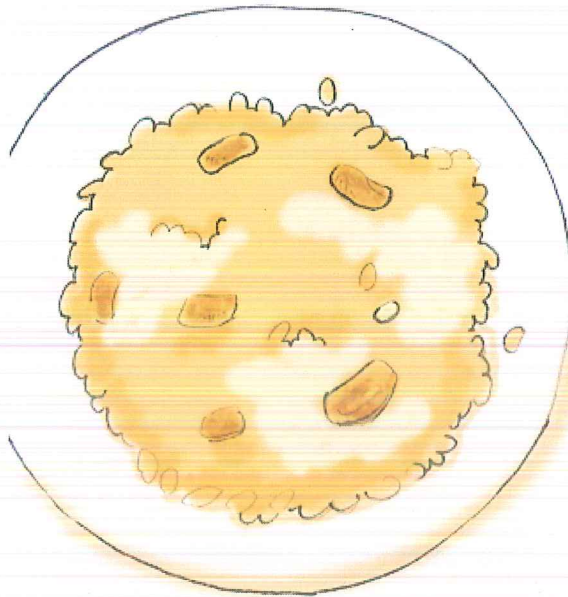
店長 半沢さん

もちぶた館新メニュー

スペアリブご飯 1パック 300円

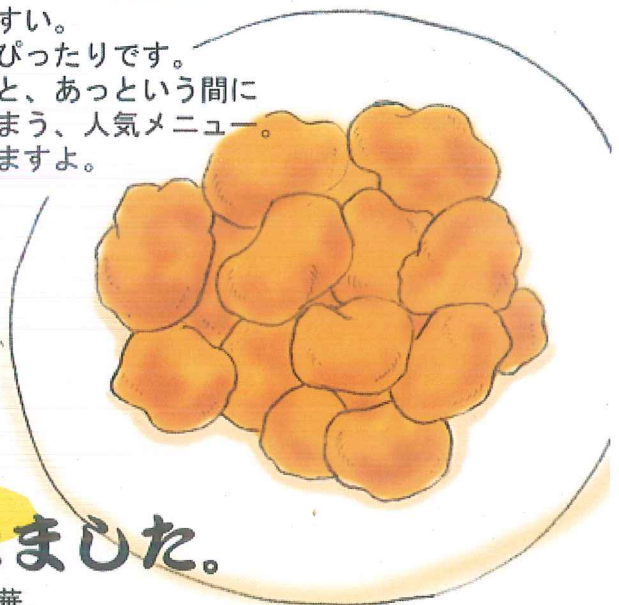
スペアリブの旨味がごはんにしみ込んでいてモリモリ食べられます。お肉が細かく混ぜ込んであるので、年配の方や小さなお子様でも食べやすい。ゴマのプチプチした食感と香りがアクセントに。

「スペアリブご飯」はスペアリブの美味しさそのままごはんに入れてみました。
 「モモ唐揚げ」は人気メニューの復活商品です！



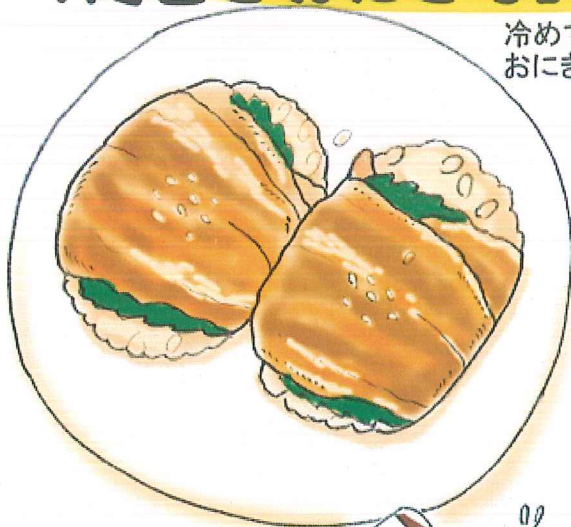
モモ唐揚げ 1パック 300円

ひと口サイズで食べやすい。お弁当やおつまみにもぴったりです。うちでは夕ご飯に出すと、あっという間に子供達に食べられてしまう、人気メニュー。便利な冷凍商品もありますよ。



和豚もちぶたモモ肉で「肉巻きおにぎり」を作ってみました。

冷めても美味しく見た目も豪華。おにぎりだけど立派な一品！



美味しいものが食卓にあると家族みんなが笑顔になるね！！

材料 (2個分)	和豚もちぶたモモしゃぶ用 2枚
	大葉 1枚
	ご飯 200g(1個 100g)
	醤油 (味噌) ベースダレ 適量

作り方

- 1 お肉をタレにつけ込みます。
- 2 ご飯をたわら型にぎります。
- 3 ご飯をくずれない位タレを表面につけます。
- 4 大葉を半分にとってご飯に乗せお肉を巻きます。
- 5 オーブントースターで約10分焼いてできあがり！