

フロントスタッフ  
平間さん

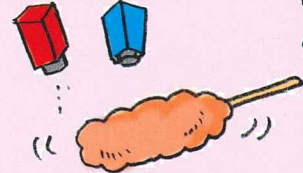
基本の串カツの  
つくりかたです。



**材料**

- ・もちぶた小間肉
- ・小麦粉、卵、パン粉
- ・揚げ油、竹串、塩こしょう

**つくりかた**



1 もちぶた小間肉は竹串にさし塩、こしょうする。

パニ粉は細かいものがオススメですよ。



2 小麦粉、卵、パン粉の順につける。

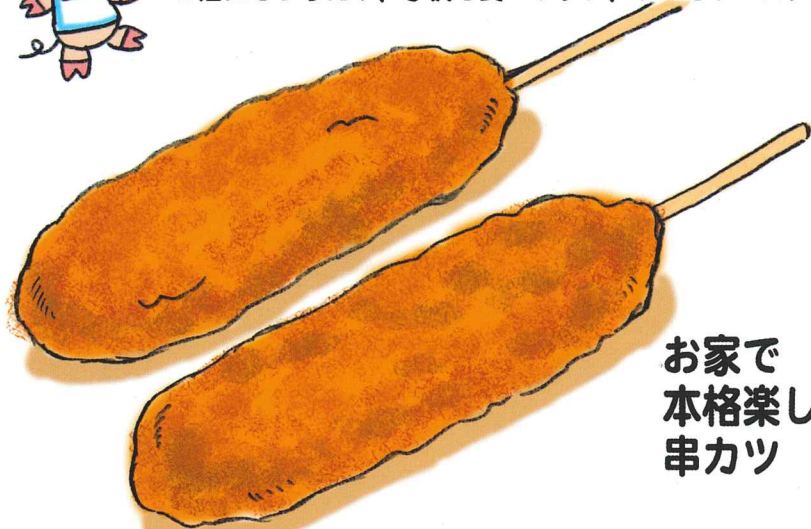


3 中火の油でカラッと揚げる。



もちぶた小間肉で **串カツ**

お酒にもぴったり、子供も食べやすい、しかもリーズナブル！



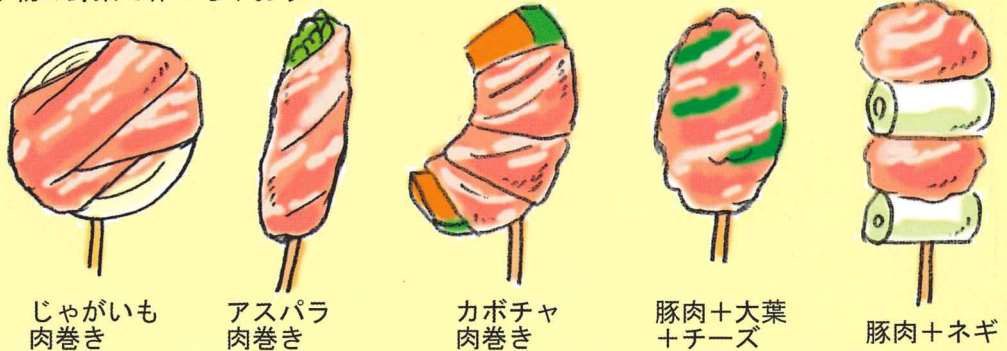
お家で  
本格楽しい  
串カツ

串カツをもちぶた小間肉で作ると柔らかくてリーズナブル！串に刺してあるので食べやすいよ。我が家の定番料理です。

他にもこんな串カツはいかがでしょう？

野菜にベーコンや薄切り肉を巻くと更に豪華な一品になります。野菜の苦手な子供もお肉を巻くことで食べやすくなります。肉好きのパパも大喜び！冷蔵庫にある残り物の野菜で作っちゃおう！

冷蔵庫にある野菜にうま切り肉を巻けば、ボリュームUP！美味しい串カツが作れますよ



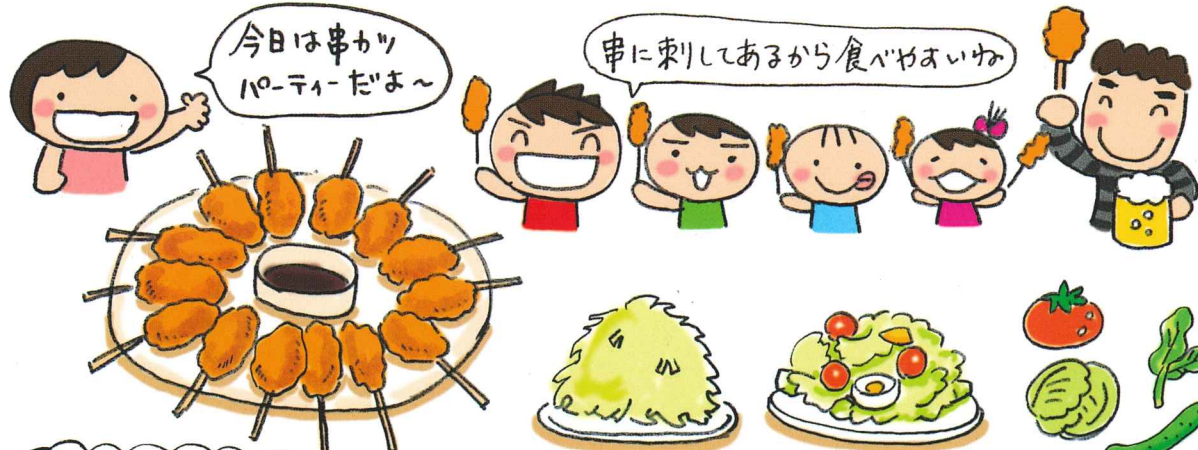
じゃがいも肉巻き

アスパラ肉巻き

カボチャ肉巻き

豚肉+大葉+チーズ

豚肉+ネギ



今日は串カツパーティーだよ～

串に刺してあるから食べやすいわ

大皿にドーンと盛りつけると見た目も華やかです。

キャベツの千切りやサラダなどたっぷりの生野菜も一緒にどうぞ。もちぶた館では季節の朝取り野菜も取り揃えております。



みそ小胡瓜  
いい湯売店にて  
420円(税込)  
で販売中！