

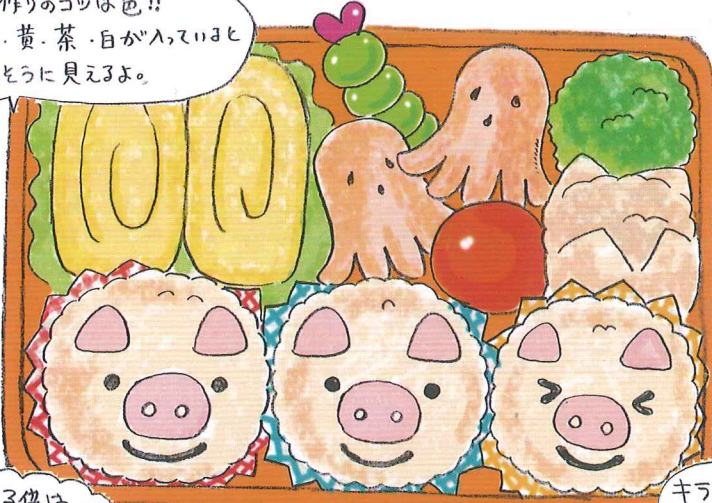


上2人の子供達が幼稚園の頃、毎日お弁当を作っていました。朝小さなお弁当箱におにぎり、卵焼き、ミニトマト、タコさんウィンナーをつめていきます。今でも時々、小学校の「お弁当の日」があってそんな時はもちぶたのお惣菜が大活躍しています。



こんなお弁当はいかがでしょう!?

お弁当作りのコツは色!!
赤・緑・黄・茶・白が入るとは
美味しそうに見えるよ。



小さい子供は
ひとくちサイズが
食べやすい!!

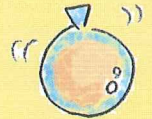
3びきのぶたさん弁当

キラクラーの顔は
海苔パンチが
ありヒベムロ。
100均でも売ってます。

ぶたさん おむすび の作り方



1 ご飯にシャケを
まぶします。



2 ラップを使って
まるめます。



3 ハムを切ってストローで
穴をあけてぶたの鼻を作る。
海苔で目と口を作る。



4 マヨネーズをのりに
してパーツをつければ
ぶたさんおむすびの
できあがり!

ちびっこ大よろこび!!

お弁当にコレがはいっていたらうれしい!

勝手に→もちぶたお惣菜ランキング!

コレが入っていたらゴキゲン!



NO.1

もちぶたしゅうまい

うちの子供達が一番好きなのがコレ。
一度蒸してからお弁当につめます。



NO.2

ミニハンバーグ

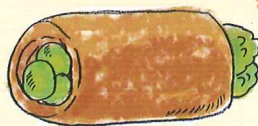
子供のお弁当箱にぴったりサイズ。
ぎゅうっとお肉のうまみが
つまっています。



NO.3

荒挽きウィンナー

やっぱり大好きなソーセージ。
タコさんの形に切ってかわいらしく。

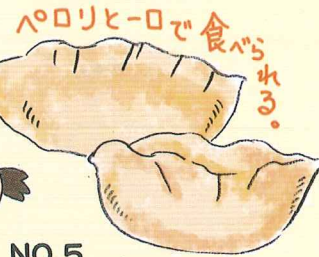


うす切り肉でも
やき肉の
タレをからめて。

NO.4

もちぶたベーコンで作る
アスパラベーコン巻き

ちょっと苦手な野菜でも
ベーコンで巻けば食べやすい。
アスパラは下茹でしてから
巻きます。他にニンジンやパプリカでも。



NO.5

もちぶたチルドぎょうざ

キャベツと甘みとお肉のうまみが
たっぷり入ったぎょうざはお弁当に
入れても大人気!



NO.6

チーズ入りコロケ

とろりと柔らかいじゃがいもの中に
チーズの風味がアクセントになって
いて、ペロリと食べられます。

日頃より「とんとんの丘もちぶた館・おおがわら天然温泉 いい湯」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

4月の定休日は、4月27日(水)になります。

今年も、もちぶた館は桜まつり(4/7~4/21)に出店します。桜まつりにお越しの際は、ぜひお立ち下さい。

もちぶた館(本店) TEL 0224-51-5811 天然温泉いい湯 TEL 0224-51-5110 イラスト、構成 おしのともこ