

焼肉以外の簡単レシピのご提案

『**香味苑**』のホルモンは**味付き**なので調理が簡単で**旨い!**

■スタミナホルモン丼

- ①鍋に薄切りのタマネギ、解凍したホルモンを一緒に入れて中火で煮込みます。
※パックの中のタレも一緒に入れるのがポイントです。
- ②最後に弱火で煮詰めたら完成です。
- ③ご飯にのせたらスタミナホルモン丼の出来上がりです。
(お好みでニラなどを加えても美味しく頂けます。)



■旨辛ホルモン焼きそば

- ①フライパンなどで、キャベツ・もやし・ニンジンなどの具材を炒めます。
- ②具材がしんなりしてきたら解凍したホルモンを入れて炒めます。
- ③焼きそば麺をほぐして具材と混ぜて完成です。



■やみつき もつ煮込み

- ①鍋にホルモン1袋(タレも一緒に)、ダイコン、ニンジン、こんにゃくなど全部入れて煮込みます。(水は200~300ccくらい)
- ②煮込んでいるうちに煮詰まって丁度良い味になります。
※薄いようでしたらお好みに合わせて味を調べてください。



元祖!
秩父ホルモン
香味苑

秩父市ふるさと納税 返礼品に選ばれています

製造・販売者
香味苑 (ちちぶえん)
吉田 真澄

〒368-0053 埼玉県秩父市久那1259-5
☎0494-22-9987 / ☎080-5438-3878
FAX.0494-26-7772

通販サイト 秩父ホルモン 香味苑

元祖!
秩父ホルモン
香味苑

なつかしい、おっぼりホールの味。

昭和の良き時代のホルモン屋の情緒。
ひとくち食べた瞬間に、家族、同僚、友達で
集まった思い出がよみがえります。

通販サイト <http://chichibu-horumon.net>

次回のご注文もお待ちしております!