

# 赤から鍋スティック 汁だく かつ丼



Youtube→ [赤から鍋スティック 汁だく かつ丼](#)

お家で何でも卵とじ♪  
名代富士そば式



赤から鍋スティックを使います。



株式会社甲羅様を通して「赤から鍋スティック」の使用許可をイチビキ株式会社様から、頂いております。



お家で何でも卵とじ 赤から鍋スティック 汁だく かつ丼

## 材料

お家で何でも卵とじ♪  
名代富士そば式



赤から鍋スティック 汁だく かつ丼

## 材料

赤から鍋スティック 1袋、

辛みたれ 1袋、

玉ねぎ20グラム、水100cc、

とんかつ1枚、 玉子1個、

ご飯240グラム、

※ご飯は350グラムまでOK！



## 作り方

お家で何でも卵とじ♪  
名代富士そば式



赤から鍋スティック 汁だく かつ丼

## ステップ①

赤から鍋スティック、辛みたれ、玉ねぎを入れて混ぜる。  
ラップをして→電子レンジで1分！

## ステップ②

とんかつを入れる。玉子を溶いてかける。  
ラップをして→電子レンジで3分！ ※小さいとんかつは2分

## ステップ③

ご飯に盛り付ける→完成！

**富士そばホームページへはコチラ。**

※電子レンジでも食器が熱くなります。  
※火傷に注意して安全に調理をしてください。  
※食器に色が付着する場合がございます。

お家で何でも卵とじ 赤から鍋スティック 汁だく かつ丼