

恒食胡麻油 発売から40年余り 日頃のご愛顧に感謝キャンペーン

昔ながらの圧搾製法で搾った
こだわりの純正ごま油です。

通常918円が



713 (税込)円

2022年3月31日まで



調理例：ごま薫る黄金炒飯（2人分）

- A あたたかいごはん 250g
- A 卵(S) 2個
- A 恒食胡麻油 大さじ2
- 恒食胡麻油 大さじ1 小ねぎ 適量
- 塩 小さじ1/3 水 大さじ1



お召し上がり方

1. フライパンを強火で熱して恒食胡麻油をなじませる。
2. 混ぜ合わせたAを入れ、ご飯をほぐしながら手早く炒める。
3. 小口切りにしたねぎ、塩を加えて、仕上げに水を鍋肌から入れて全体をさっと蒸らして出来上がり。

しっかりとした焙煎感と、苦み・雑味の無い、ごま本来の旨み・まろやかな味わいを楽しめます。

KOSHOKU
株式会社 恒食

〒175-0082 東京都板橋区高島平2-1-10
TEL 03-3935-4541 FAX 03-3550-6248
<http://www.koshoku.co.jp/>

