



## 1 特許ソースで味付ける、インパクト抜群の新しい炒飯

### 「かみのかわ黒チャーハン」の作り方

#### 材料(1人前)

ごはん200g、ニラ20g、アスパラ1本、  
玉ネギ 1/4 個、トマト 1/4 個、かんぴょう15g、  
豚肉90g、卵1個、マヨネーズ大さじ1杯、  
にんにく少々、黒ソース大さじ3杯、サラダ油

#### 下準備

玉ネギみじん切り、かんぴょう細切り



#### 作り方

##### ステップ1

ごはんのマヨネーズを軽くまぶします。  
マヨネーズでごはんがバラバラになり  
美味しくなります。硬めのごはんがおすすめ。



##### ステップ2

フライパンにサラダ油を入れ、  
にんにく、豚肉、玉ネギを炒めます。  
ごはんを加え黒ソース大さじ2杯を混ぜ炒めます。



##### ステップ3

ニラ、アスパラ、かんぴょうを加えて炒め、  
さらに黒ソース大さじ1杯を加えて仕上げます。



##### ステップ4

卵焼きを柔らかめに作ります。

#### 盛り付け

卵焼きとトマトを盛り付け完成！  
さらにお好みで黒ソースを掛けましょう！



## 黒炒飯ソース おすすめレシピ ~recipes~



### 2 いつもと違う！スパイシーな刺激ある焼きそば！

#### 「黒ソース焼きそば」の作り方

##### 材料

焼きそば麺150g、ニラ10g、豚肉50g、  
キャベツ20g、黒ソース大さじ3杯、サラダ油、  
青のり、紅ショウガ



##### 作り方

###### ステップ1

フライパンに油を引き、豚肉を炒める。

###### ステップ2

キャベツ、焼きそば麺、ニラの順番で加えながら  
炒め、最後に黒ソースで仕上げます。



###### ステップ3

炒り卵を乗せるとさらに美味しいですよ！

##### 盛り付け

お好みで青のり、紅ショウガを盛り付け完成！  
さらにお好みで黒ソースを足してみましょ！



### 3 他にもいろいろな料理に黒ソースを試してみたいはかがてしょう？

#### いつもと違うインパクトが楽しめるはずですよ！

野菜炒め、ソースカツ丼、豚肉のソース焼、じゃがいも炒め、ハムカツ、そばめし 等  
料理にも刺激が欲しいあなた！ぜひお試しください！

上三川黒炒飯の情報はこちら！

かみのかわ黒チャーハン公式ページ→

