

レシピが小さくて読みづらい……を解消！

200%※拡大文字で見やすい！作りやすい！

※『オレンジページ』のいつものレシピの文字サイズと比較した場合の拡大率です

デイリーおかずも、ごちそうレシピもフライパンひとつで、簡単！

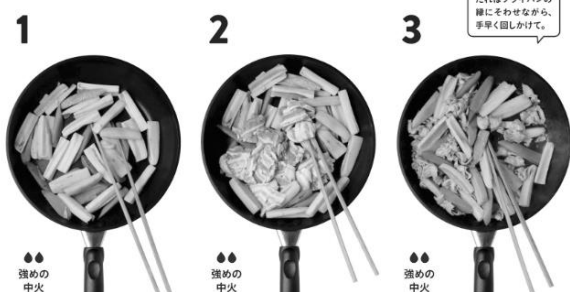


大きめに切った根菜で存在感たっぷり。定番の甘辛味に酢を加えた、まろやかな味わいが新鮮です。

豚肉とれんこんの酢きんぴら

材料 (2人分)	分量	下ごしらえ
豚バラ薄切り肉	200g	長さ4cmに切る
れんこん (大)	1節 (300g)	皮をむいて長さ5~6cm、1cm角に切る。さっと水にさらし、ざるに上げる
にんじん	2/3本 (100g)	皮をむき、長さ5~6cmの細長い乱切りにする
しょうゆ、酒、みりん	各大さじ1	混ぜておく
酢	大さじ1/2	
砂糖	小さじ1	
塩、こしょう	各少々	
サラダ油	大さじ1/2	

1人分565kcal 塩分2.0g



※ 設定しメモたれはフライパンの縁にそそげながら、手早く回しかけて

ご希望のPOPに○をつけて下さい
平積みPOP ・ A6POP



大きな文字のフライパン最強レシピ

ISBN : 9784865931488
A5変型・平綴じ
本体750円+税

追加希望
冊

注文多数の際は、調整が入る可能性がございます。あらかじめご了承ください。

オレンジページ

TEL : 03-3436-8412
FAX : 03-3436-8429

書店さま向け、オレンジページの販売情報サイト **オレペ書店**
Webサイト ➡ <http://オレペ書店.jp>
twitter ➡ @ORANGEPAGE_HON

番線印