

2024 年 8 月 28 日(水)

パル委員会で(株)ニッスイ「CO・OP 焼おにぎり」 アレンジレシピを試食しました♪



CO・OP 焼おにぎりおいしさのポイント

- ・外はカリッと香ばしく、中はふっくら食感
- ・かつおだしと昆布エキスをきかせたあっさり味
- ・お米はあきたこまち 100%

2024 年 5 月 15 日に開催された
(株)ニッスイ ラブコ・オンライン
工場見学交流会で紹介されたアレンジ
レシピを参考にしております！

アレンジレシピ① 牛肉ライスバーガー



【材料】

CO・OP 焼おにぎり 2 個
イサミ国産牛ねぎごまカルビ 30g
フリルレタス

【作り方】

焼おにぎりをラップではさみ上から押し潰し直径 6cm 程に形を整え炒めたお肉とレタスをはさみます。



まずは、
フリルレタスを洗って
ちぎれ水気を取りま
す。

フライパンで
国産牛ねぎごまカルビ
と鶏むねひき肉をそれ
ぞれ炒めます。

CO・OP 焼おにぎりを
表示通り温めます。

たまごスープにお湯を
入れます。

チーズリゾットはレシピ
通りに作ります。

下準備した材料を
一人分に分けました。

アレンジレシピ② 焼おにぎりチーズリゾット



【材料】

CO・OP 焼きおにぎり 1 個
とろけるスライスチーズ 1/4 枚
牛乳 80ml

【作り方】

耐熱容器に冷凍のまま CO・OP 焼おにぎり牛乳、とろけるチーズを入れ軽くラップをし 600W の電子レンジで約 1 分半加熱し軽く混ぜる。



アレンジレシピ③ 焼きおにぎりのチーズ海苔巻き



【材料】

CO・OP 焼おにぎり
スライスチーズ(半分に切る)
海苔 適量

【作り方】

CO・OP 焼おにぎりは表示どおり温め、スライスチーズと海苔を巻きます。



各自完成させて試食
しました！

簡単で楽しく美味しく
出来上がりました♪

お家でもまた作りたい
と思います！！

アレンジレシピ④ 焼きおにぎりのさっぱりたまごスープがけ



【材料】

CO・OP 焼おにぎり 1 個
たまごスープ
鶏むねひき肉 35g
梅干し・海苔 適量

【作り方】

たまごスープに表示通り温めた CO・OP 焼おにぎり炒めた鶏むねひき肉、梅干しを入れて海苔を散らします。

