

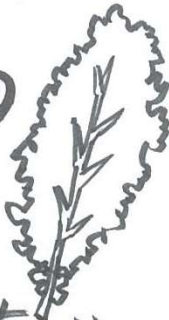
# 生産者のおすすめレシピ カリイタールの やきそば



- ① カリイタールはゆめ茎と葉を分け、茎は1cm程度に切っておく。
- ② カリイタールの茎と豚肉を炒める。火が通ったら麺をほぐし甘から炒め、ソースを和える。
- ③ カリイタールの葉を1口大にちぎって入れ、サッと炒め合わせたら完成!!

× グストタリ

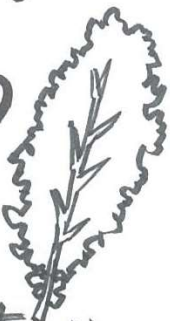
# 生産者のおすすめレシピ カリイタールの やきそば



- ① カリイタールはゆめ茎と葉を分け、茎は1cm程度に切っておく。
- ② カリイタールの茎と豚肉を炒める。火が通ったら麺をほぐし甘から炒め、ソースを和える。
- ③ カリイタールの葉を1口大にちぎって入れ、サッと炒め合わせたら完成!!

× グストタリ

# 生産者のおすすめレシピ カリイタールの やきそば



- ① カリイタールはゆめ茎と葉を分け、茎は1cm程度に切っておく。
- ② カリイタールの茎と豚肉を炒める。火が通ったら麺をほぐし甘から炒め、ソースを和える。
- ③ カリイタールの葉を1口大にちぎって入れ、サッと炒め合わせたら完成!!

× グストタリ

# 生産者のおすすめレシピ カリイタールの やきそば



- ① カリイタールはゆめ茎と葉を分け、茎は1cm程度に切っておく。
- ② カリイタールの茎と豚肉を炒める。火が通ったら麺をほぐし甘から炒め、ソースを和える。
- ③ カリイタールの葉を1口大にちぎって入れ、サッと炒め合わせたら完成!!

× グストタリ