

やおきんさんのビッグカツ丼

お家で何でも卵とじ
電子レンジで簡単料理♪



やおきんさんの



ビッグカツ丼



駄菓子の代表格！

「ビッグカツ とんかつソース味」
昭和62年に販売開始され、平成、令和と
受け継がれ、駄菓子の王道を進行中！

駄菓子屋さんが少なくなった現在ではコンビ
ニなどで手軽に買える様になり、時代の
変化に適応して活躍する準レジェンド。

子育て世代は懐かしい「ビッグカツ」
フランス人も好き!?という噂があります！
その真相は如何に!?

やおきんさん「ビッグカツの使用許可」をありがとうございます。

#駄菓子レシピ #ビッグカツ #ビッグカツ丼



Youtube→

やおきんさんのビッグカツ丼

説明

お家で何でも卵とじ
電子レンジで簡単料理♪



やおきんさんの



ビッグカツ丼



駄菓子の代表格！

「ビッグカツ とんかつソース味」
昭和62年に販売開始され、平成、令和と
受け継がれ、駄菓子の王道を進行中！

駄菓子屋さんが少なくなった現在ではコンビ
ニなどで手軽に買える様になり、時代の
変化に適応して活躍する準レジェンド。

子育て世代は懐かしい「ビッグカツ」
フランス人も好き!?という噂があります！
その真相は如何に!?

やおきんさん「ビッグカツの使用許可」をありがとうございます。

#駄菓子レシピ #ビッグカツ #ビッグカツ丼



材料

お家で何でも卵とじ♪
電子レンジで簡単料理♪

やおきんさんの



ビッグカツ丼

材料

やおきん ビッグカツ 1袋、
砂糖15グラム、顆粒だし3グラム、
しょうゆ20cc、水60cc、
玉ねぎ20グラム、玉子1個、
ご飯150グラム、



材料は100円以下です。 おやつ、小腹が減った時におすすめです♪



作り方

お家で何でも卵とじ♪
電子レンジで簡単料理♪

やおきんさんの



ビッグカツ丼

ステップ①

砂糖 顆粒だし しょうゆ 水 玉ねぎを皿にいれて、混ぜる。
ビッグカツ(6等分切り)を皿に並べる。ラップをして → 電子レンジ1分



ステップ②

溶き卵を①の皿にかける
ラップをして → 電子レンジ2分



ステップ③

ご飯の上に盛り付けて 完成!



お子様でも簡単に調理が出来ます♪ 一緒にお家で何でも卵とじを楽しんでください。
たれの代用品にめんつゆ「丼物の濃さを80cc」がとても簡単です♪



富士そばホームページへはコチラ。

※電子レンジでも食器が熱くなります。
※火傷に注意して安全に調理をしてください。
※食器に色が付着する場合がございます。

お家で何でも卵とじ やおきんさんのビッグカツ丼