

# おうちで楽しむ 「ポムの樹」オムライスレシピ

## 定番オムライス



お店の味を家庭でもどうぞ  
レンジでチンするだけで  
ふわ巻きの美味しさが  
楽しめます。

### 材料(一人前)

冷凍のオムライス ..... 1個(200g)

付属のケチャップ ..... 30g

※写真は調理例です。パセリは付属しません。

### つくりかた

- ①外袋を開け、中に入っている凍ったままのオムライスを取り出す。
- ②中袋は破らずにフォークの先くらいの穴を開ける。
- ③電子レンジで温める。  
500Wの場合:約4分50秒  
600Wの場合:約4分30秒  
※700W以上で加熱しますと玉子がかたくなる恐れがあります。  
※湯銭・ポイル調理・オーブントースターでの調理はできません。
- ④中に入っている凍ったままのトマトケチャップをパックごと取り出し、そのまま流水解凍する。  
※電子レンジでの調理はできません。
- ⑤お皿にオムライスを盛り付けてでき上がり。

# おうちで楽しむ 「ポムの樹」オムライスレシピ

## トマトクリーム★オムライス



まろやかで  
クリーミーなソース  
とってもやさしい味わい♪

### 材料(一人前)

冷凍のオムライス	1個(200g)
付属のケチャップ	30g
生クリーム	25cc
カットトマト(缶詰)	15g
冷凍シーフードミックス	お好み
パセリ	お好み

### つくりかた

- ①冷凍オムライスを温める。  
※定番オムライスのつくりかた参照
- ②付属ケチャップを解凍する。  
※定番オムライスのつくりかた参照
- ③冷凍シーフードミックスを解凍する。
- ④手鍋に解凍したシーフードミックス、ケチャップ、生クリーム、カットトマトを入れ煮立てる。
- ⑤お皿にオムライスを盛り付け、④をいい感じにかけてでき上がり。

# おうちで楽しむ 「ポムの樹」オムライスレシピ

## バジルケチャップ★オムライス



バジルが香るよ  
爽やか and  
クリーミーなオムライス

### 材料(一人前)

冷凍のオムライス	1個(200g)
付属のケチャップ	30g
生クリーム	25cc
ベーコン	30g
バジルペースト	小さじ2
パセリ	お好み

### つくりかた

- ①冷凍オムライスを温める。  
※定番オムライスのつくりかた参照
- ②付属ケチャップを解凍する。  
※定番オムライスのつくりかた参照
- ③手鍋でベーコンを炒める。
- ④ケチャップ、生クリーム、バジルペーストを加え煮立てる。
- ⑤お皿にオムライスを盛り付け、④をいい感じにかけてでき上がり。