



FAX 送信方向

ご注文日

--	--	--	--

Oignons Caramélisés オニオンキャラメリゼ - 玉葱飴色炒め -

## FAX 専用ご注文書

(ふりがな) お名前			
(ふりがな) ご住所	〒 □□□□-□□□□		
お電話番号	(                    )	-	
メールアドレス			
配達希望日	<input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 日 <input type="checkbox"/> 希望なし	配達希望時間帯	<input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~17時 <input type="checkbox"/> 17時~19時 <input type="checkbox"/> 19時~21時 <input type="checkbox"/> 希望なし

代金引換のみのお取り扱いになります



「オニオンキャラメリゼ」80g詰め替え用 250円×

ご注文個数



「オニオンキャラメリゼ」ギフトセット 1,000円×

ご注文個数

ご注文合計金額

円

※上記金額には送料・消費税・代金引換手数料が含まれておりませんので別途お支払いいただきます。

※1回のご注文合計が5,000円以上の場合は送料無料とさせていただきます。

※商品到着には1週間前後かかります。ご了承ください。

# FAX. 020-4622-8900

IP 電話及び光電話からはご利用頂けませんのでご注意ください。

インターネットからのお申し込みもできます。詳しくは <http://www.cafesante.jp/onion/> をご覧ください。

オニオン・キャラメリゼ - 玉葱飴色炒め - かんたんレシピ

## ● カレーの作り方 (6皿分)



牛肉 300g / オニオン・キャラメリゼ (O.C.) 1袋 (80g) / にんじん 1本 / ジャがいも 2個 / カレールウ 100g / おろしにんにく 大さじ 1/2 / おろししょうが 大さじ 1/2 / トマトペースト 大さじ 2 / マーメイドジャム 大さじ 1 / 水 800cc

- 1 鍋にサラダ油を入れ、牛肉を炒める。
- 2 食べやすい大きさに切ったにんじん、ジャがいもを加える。
- 3 おろしにんにく、しょうがを加えて香りを出す。
- 4 O.C.、トマトペースト、マーメイドジャムを加え炒める。
- 5 水を加え、野菜がやわらかくなるまで煮た後、カレールウを加えて出来上がり。

※いつものカレーに O.C. を加えるだけでもオーケー!

## ● ハンバーグの作り方 (4人分)



合い挽き肉 400g / オニオン・キャラメリゼ (O.C.) 大さじ 2 / 卵 1個 / パン粉 40g / 牛乳 大さじ 2 / おろしにんにく 小さじ 1/4 / 塩・胡椒・ナツメグ 各適量

- 1 ボウルに合い挽き肉、O.C.、牛乳にひたしておいたパン粉、おろしにんにくを加えて、しっかりとこねる。
- 2 塩、胡椒、ナツメグを加え、好みの大きさに丸める。
- 3 サラダ油を入れたフライパンで焼く。

その他のレシピ情報は  
<http://www.cafesante.jp/onion/> まで!  
 携帯からはこちらから→

