



arrange  
recipes





## ひとつまぶしならぬリブまぶし

### 材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

米：1合

刻みネギ：好みで

刻み海苔：好みで

いりごま：好みで

わさび：好みで

### 作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

炊き立てのご飯に、缶詰ごと逆さにしてあけ、しゃもじでほぐしながら混ぜる。

ネギ、海苔、いりごまを散らして完成。

2膳目は、お茶をかけて召し上がり。



## 彩り野菜と和風リブのせいろ蒸し

### 材料

オニオン醤油ソース缶 : 1 缶

ブロッコリー

かぶ

蓮根

赤大根

ズッキーニ

スナップエンドウ

### 作り方

せいろにクッキングペーパーをひいて、あらかじめ温めておいた缶詰の蓋を開け、真ん中に置き、周りに野菜をキツめに並べていき、蒸して完成。



## 和風リブのピザ

### 材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

市販のピザ生地：2枚

ピザソース：適量

缶詰の煮汁：大さじ1～2

マヨネーズ：適量

チーズ：適量

刻みネギ：好みで

刻み海苔：好みで

### 作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

ピザ生地にピザソースをぬり、マヨネーズをお好みでぬり、大きめにほぐしたリブをのせ、上から煮汁を全体に回しかけ、チーズ、ネギをのせて焼く。

焼き上がったら刻み海苔を散らして完成。



## ハニーマスタードリブとケールのサラダ

### 材料

ハニーマスタードソース：1缶の半分  
ケール：2～3枚  
じゃがいも：1個  
半熟卵：1個  
ワインビネガー：好みの量

### 作り方

じゃがいもは皮をむいてレンジなどで加熱し、一口大に切り、オリーブオイルでカリッと焼く。  
ケールは洗って一口大に切る。  
缶詰は表示時間通りに温めておく。  
お皿に、ケール、じゃがいも、適当な大きさにほぐしたリブ、半熟卵を盛り付け、煮汁大さじ2ぐらいにワインビネガーを混ぜて上から回しかけて完成。



## プルドポークドック

### 材料

ハニーマスタードソース缶：1缶の半分

ホットドックパン：2個

紫キャベツのマリネ：好みの量

タバスコ：好みで

市販のBBQソース：好みで

ウスターソース：好みで

マヨネーズ：好みで

ピクルス：好みで

### 作り方

温めた缶詰の半分の量を細かくほぐす。

ホットドックパンに切れ込みを入れて、軽くトーストし、マヨネーズを薄くぬり、

紫キャベツのマリネ、ほぐしたリブをのせ、上から煮汁大さじ2に、タバスコ、BBQソース、ウスターソースをお好みで混ぜたものをかけて完成。



## ハニーマスタードリブとチーズのブルスケッタ

### 材料

ハニーマスタードソース缶：1缶の半量

パン：2枚(写真は大きめのパン)

エンダイブ：好みの量

オリーブオイル：少量

チーズ：好みの量

ブラックペッパー：好みで

### 作り方

温めた缶詰の半分の量を細かくほぐす。

スライスしたパンにオリーブオイルをぬり、その上に食べやすく切ったエンダイブ、ほぐしたリブをのせて、チーズ、ブラックペッパーをふり、チーズがとけるまで焼いて完成。



## オニオン醤油リブのソーキそば

### 材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

麺：2人分

うどんだし：2人分

紅生姜：好みで

青葱：好みで

かまぼこ：好みで

### 作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

うどんだしに、缶詰の煮汁を大さじ2～3混ぜる。

器にゆでた麺、出汁を注ぎ、好みでネギや紅生姜、かまぼこをのせて完成。