

焼き直しの **ス****ス****メ**

しぶきのサンド亭のカツサンドは、そのまま美味しく召し上がっていただけるよう作っていますが、もしご自宅で召し上がる場合は、焼き直しもおすすめです。お時間ある際はぜひお試しください。

0

もし家で食べるまでの
時間が空く場合は…

箱にびったりラップを巻いて冷蔵庫へ。
(あれば野菜室の温度と湿度がベストです)

1

まずは電子レンジ

箱の中からフィルムとご案内用紙を取り
出します。再度箱のふたを閉めそのまま、
電子レンジで40~60秒ほど温めます。
(軽く触ってお肉が冷たくなければOK)

焼き直するとマスタードの風味は消えて
しまうのですが、香ばしい香りがプラスさ
れてまた違った美味しさがあります。辛い
のが苦手な方やお子様ที่召し上がる際
にもおすすめです。1切れはそのまま、2切
れは焼き直し、なんていかがですか??



2

次にトースター

箱から中身を取り出し、
トースターでパンに焼き色が
付くまで焼きます。(目安3~4分)

3

お飲み物と一緒に
召し上がれ!

コーヒー・スープなんでもOK!
ビールのおつまみにもGOOD!!

しぶきのサンド亭 **カツサンド色々**

チキンカツ

岩手県南部・磐井地方で平飼いで育てられた奥州いわいどりのむね肉を、素材の味を生かす植物油でカラリと揚げました。ギッシリと肉のうまみが味わえます。むね肉とは思えないほどのジューシーな味わいをお楽しみください。



えびカツ

粗めパン粉の中に、プリプリの天然えびがたっぷりまるごと入っています。プリプリのエビのうまみと甘味をたっぷり120gのボリュームでお楽しみください。



しぶきの **サンド亭** 〒984-0073
仙台市若林区荒町156菅原ビル1階 荒町郵便局すぐ

- TEL / 022-775-9310
- 営業時間 / 11:00~売切れ次第終了
- 定休日 / 土・日・祝(月の休みも多いです)・不定期営業日あり

営業予定日や最新情報はTwitter、Instagramにて

🐦 @katsusand2020 📷 @katsusand2020

<https://shibuki-tei.com>

