



北海水産のおでん を使ったレシピ

Recipe for Oden set



北海水産 HOKKAI SUISAN

おでんをおいしく召し上がって頂く方法♪ Making good Oden, its easy and tasty!

【おでん 2～3人前, Oden for 2～3 per.】

北海水産商品

10月のおすすめ商品：おでん 1袋

いかボール
タコの足
さつま揚げ
大根、玉子

Hokkai Suisan Products

Oden (recommended product in Oct.)

Ika ball

Boiled Tako

Satsumaage

Daikon, Boiled egg



材料を鍋で煮込んで完成！ Cook all ingredients together in a pan.

おでんを食べた後、うどん／冷ご飯で
締め一品をどうぞ！
スープに冷ご飯を入れて温め、卵でと
じてねぎを散らせば雑炊の出来上がり。
「ズルズルッ」といきたい方は、スー
プにうどんを入れて温めてください。

おでんのスープが余った
ら、ぜひお試しください。
Please try if you have left
over Oden soup.



Use left over cooked rice.
Heat up the soup and add a bowl of rice.
When the rice soup is cooking, slowly add a
beaten egg and mix it gently.
Garnish with some spring onion.
The leftover soup is also great as a base
soup for Udon noodles.

