

【参考資料】調理手順図

※基本的な部分（生地、温度設定、焼時間、キャベツ等への下味、仕上の卵他）は、従来の一般的な広島のお好み焼と同様で考えております。



五色あられ以外は、一般のご家庭でも揃えやすい
と思います。
※私の家の近所のダイソーさんにふりふりあられ
という商品がありました。