

東中生考案！「麺けひとめぼれ」アレンジレシピ♪



さっぱりうどん風

●材料（1人分）

	麺けひとめぼれ…1袋（100g）
	ミニトマト……………2個
	オクラ……………2本
	なめこ……………お好みで
	わかめ……………適量
	はちみつ梅……………1個
A	味どうらく……………20cc
	水……………80cc
B	サバみそ煮缶……………1/4缶
	納豆……………1/2パック
	大葉……………1枚

●作り方

- ①「麺けひとめぼれ」をゆで、ゆで上がったなら氷水で冷やす。
- ②「A」を混ぜてつゆを作り、冷やしておく。
- ③ミニトマトは半分に切る。はちみつ梅は包丁でたたき、細かくする。オクラは塩で板ずりし、そのままゆで水に取り、輪切りにする。なめこはさっとゆで、水気を切っておく。わかめは水で洗った後、水気を切っておく。
- ④お皿に「①」を盛り付け、「③」のをせる。
- ⑤「B」の材料も好みでトッピングできるよう、サバのみそ煮は軽くほぐし、納豆はタレをかけて混ぜておく。大葉は千切りにしておく。
- ⑥好みに応じてトッピングしたら、「②」をかけて出来上がり。

●ココが良い！

- ・梅の酸味が効いていて、さっぱりとした味
- ・具たくさんで彩りもきれい！
- ・トッピングを選べ、アレンジができて楽しい

めん 麺けひとめぼれ

希望小売価格

1袋 **350円(税込)**

土にこだわって育て、さらに品質・食味測定を行い合格したものだけを厳選した「土づくり実証米ひとめぼれ」を100%使用したお米の麺です。もちりとした食感とほのかなお米の甘みが特徴です。

[内容量] 200g（100g×2）

[保存方法] 直射日光、高温多湿の場所を避け、冷暗所で保存してください。



【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・百彩館物産館・道の駅象潟「ねむの丘」・ネットショップ「MAMAKE」