

東中生考案！「麺けひとめぼれ」アレンジレシピ♪



冷やし中華風

●材料（1人分）

麺けひとめぼれ…1袋（100g）
 鶏ささみ……………50g
 ミニトマト……………6個
 キュウリ……………1/2本
 ハム……………2枚
 卵……………1個
 白ごま……………少々
 A { しょうゆ……………大さじ2
 酢……………大さじ2
 みりん……………小さじ1
 砂糖……………小さじ1
 ごま油……………小さじ1
 サラダ油……………小さじ1

●作り方

- 1 鶏ささみをゆで、スプーンで割いておく。
- 2 卵を溶き、薄く焼く。折りたんで細く切り、錦糸卵を作る。
- 3 ミニトマトは半分に切り、キュウリとハムは細く切る。
- 4 「麺けひとめぼれ」をゆで、ゆで上がったなら氷水で冷やす。
- 5 「A」を混ぜ、冷やしておく。
- 6 麺を盛り付け、ささみ、ハム、卵、ミニトマト、キュウリを彩りよく盛り付ける。「5」をかけたら出来上がり。

●ココが良い！

- ・鶏肉、卵、野菜と栄養バランスがよく食べやすい
- ・中華麺より米粉麺の方が合う
- ・手作りのつゆがおいしい！

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」