

温玉サラダうどん

使用商品 匠味 めんつゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

『匠味めんつゆ』をかけてさっぱりいただけます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
温泉卵	1個		
レタス	30g		
水菜	20g		
トマト	40g		
匠味めんつゆ	20g		

作り方

- ①うどんは茹でて冷水にさらし、ザルで水切りする。
- ②レタスは細切り、水菜は5cm幅、トマトはくし形に切る。
- ③器に①・②・温泉卵を盛り付け、匠味めんつゆをかけて出来上がり。

焼うどん

使用商品 匠味 めんつゆ



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

だしの風味が効いた焼うどんです。『匠味めんつゆ』をベースに手軽に味付けが出来ます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん(茹)	1玉		
豚バラ肉	20g		
キャベツ	15g		
長ねぎ	25g		
人参	15g		
サラダ油	5g		
匠味めんつゆ	20g		
塩胡椒	少々		

作り方

- ①豚バラ肉・キャベツは一口大、長ねぎは斜め切り、人参は短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。
- ③②に火が通ったらうどんを加えて炒め、匠味めんつゆ・塩胡椒で味付けして出来上がり。