

鴨汁そば

使用商品 麺で美味しい食卓鴨汁つゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

鴨肉の旨味と長ねぎの甘味のあるつゆで美味しくそばを頂けます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば(茹)	1玉		
<つけつゆ>			
鴨肉(スライス)	2枚		
長ねぎ	1/4本		
サラダ油	小さじ1		
鴨汁つゆ	1袋		
水	120ml		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鍋に油を敷き、鴨肉と3cm幅に切った長ねぎを炒める。
- ②①に鴨汁つゆ・水を入れてひと煮立ちさせる。
- ③ザルにそばを盛り付け②のつゆを器に注ぎ、鴨肉と長ねぎを盛り付ける。三つ葉を添えて出来上がり。

お湯で希釈する場合は、1袋に対してお湯100mlの量で希釈してお召し上がりください。

鴨汁そば

使用商品 麺で美味しい食卓鴨汁つゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

鴨肉の旨味と長ねぎの甘味のあるつゆで美味しくそばを頂けます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば(茹)	1玉		
<つけつゆ>			
鴨汁つゆ	1袋		
水	100ml		
鴨肉(スライス)	2枚		
長ねぎ(3cm幅)	1/4本		
三つ葉	適量		

作り方

- ①耐熱の器に<つけつゆ>の食材を入れて全体を軽く混ぜる。ふんわりとラップをかけ電子レンジで加熱する。
- ②ザルにそばを盛り付け、①を器に注ぎ三つ葉を添えて出来上がり。

※加熱時間は600W:4分を目安にしてください。電子レンジの機種や耐熱容器の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら食材に完全に火が通るまで、必要に応じて加熱時間を調整してください。

鴨南蛮

使用商品 麺で美味しい食卓鴨汁つゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

かけつゆにして定番の鴨南蛮の出来上がり。風味豊かでほっこりとした味わいが楽しめます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば(茹)	1玉		
<かけつゆ>			
鴨肉(スライス)	3枚		
長ねぎ	1/2本		
サラダ油	小さじ1		
鴨汁つゆ	1袋		
水	220ml		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鍋に油を敷き、鴨肉と3cm幅に切った長ねぎを炒める。
- ②①に鴨汁つゆ・水を入れてひと煮立ちさせる。
- ③丼にそばを盛り付け②のつゆを注ぎ、鴨肉とねぎを盛り付ける。三つ葉を添えて出来上がり。

お湯で希釈する場合は、1袋に対してお湯200ml(カップ1)の量で希釈してお召し上がりください。

鴨汁そば(鶏こま肉使用)

使用商品 麺で美味しい食卓鴨汁つゆ



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

鴨肉の旨味と長ねぎの甘味のあるつゆで美味しくそばを頂
けます。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば(茹)	1玉		
<つけつゆ>			
鴨汁つゆ	1袋		
水	100ml		
鶏こま肉	20g		
長ねぎ(3cm幅)	1/4本		
三つ葉	適量		

作り方

- ①耐熱の器に<つけつゆ>の食材を入れて全体を軽く混ぜる。ふんわりとラップを
かけ電子レンジで加熱する。
- ②ザルにそばを盛り付け、①を器に注ぎ三つ葉を添えて出来上がり。

※加熱時間は600W:4分を目安にしてください。電子レンジの機種や耐熱容器
の種類、食材の状態により加熱具合に誤差が生じます。様子を確認しながら食
材に完全に火が通るまで、必要に応じて加熱時間を調整してください。