

まろやかな味わいの一品

ビスク風トマト麺



クッキングポイント

えびの殻を潰しながら煮ることで、旨味が詰まった濃厚スープになります。

材料(2人分)

麺許皆伝 しお味	2袋
殻付きえび	6尾
ミニトマト(赤・黄)	各2個
にんにく	1片
水	300ml
白ワイン	40ml
牛乳	100ml
トマトジュース(無塩)	200ml
オリーブオイル	適量
ベビーリーフ	適量
粉チーズ	適量

作り方

- 1 えびは尻尾を残して殻をむき、身と殻に分けておく。ミニトマトは半分に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 2 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて炒め、香りがしてきたらえびの身と殻を加えて焼く。
- 3 えびの色が赤くなったら身のみ取り出し、水と白ワインを加えて木べらで潰しながら約5分加熱し、ザルでこしてスープを鍋に戻し入れる。
- 4 ③に牛乳、トマトジュース、添付の粉末スープを加えて温める。
- 5 麺を茹でて水気をきり、器に盛って④を注ぎ、③のえびの身、ミニトマト、ベビーリーフをのせて粉チーズをふる。

牛すき風そば



材料(2人分)

麺許皆伝 しょうゆ味 …… 2袋
牛薄切り肉 …… 120g
春菊 …… 1/2束
長ねぎ …… 1/3本
えのき …… 1/3袋
しめじ …… 1/2株
砂糖 …… 大さじ1・1/2
サラダ油 …… 適量
温泉卵 …… 2個

作り方

- 1 牛肉は食べやすく切る。春菊はざく切り、長ねぎは斜め薄切りにする。えのきとしめじは小房に分ける。
- 2 麺は約2分茹でて水気をきり、茹で汁200mlをボウルに入れて添付の粉末スープと砂糖を加えてたれを作る。
- 3 フライパンにサラダ油を熱して牛肉を炒め、色が変わったら春菊、長ねぎ、えのき、しめじを加えて炒め合わせる。
- 4 ③に火が通ったら、②の麺とたれを加えて約1分煮絡める。器に盛り、温泉卵をのせる。



クッキングポイント

具材は手早く炒めて、
素材の風味を引き立てましょう。
温泉卵でまろやかさアップ!

材料(2人分)

麺許皆伝 みそ味 …… 2袋
さば(水煮缶) …… 1缶
にら …… 1/4把
豆もやし …… 80g
水 …… 700ml
キムチ …… 80g
コチュジャン …… 大さじ1
ごま油 …… 適量

作り方

- 1 さば水煮缶は汁気をきり、食べやすい大きさにほぐす。にらはざく切りにする。
- 2 鍋に水を入れて沸騰させ、添付の粉末スープとコチュジャンを加えて混ぜる。麺を入れて約2分茹で、豆もやしを加えて約1分煮る。
- 3 ②にさばとにらを加えてひと煮し、器に盛ってキムチをのせ、ごま油をまわしかける。



クッキングポイント

コチュジャンとキムチで
ピリ辛にアレンジ!
体もほかほかに。

さば缶みそチゲラーメン



おろしれんこんの サムゲタン 参鶏湯風ラーメン



材料(2人分)

- 麺許皆伝 とんこつ味…………… 2袋
- 鶏手羽中…………… 6本
- 白菜…………… 120g
- 長ねぎ…………… 1/2本
- れんこん…………… 100g
- にんにく…………… 1片
- 生姜…………… 1片
- 水…………… 650ml

作り方

- 1 白菜はざく切り、長ねぎは斜め薄切りにする。れんこんとにんにくはすりおろす。生姜は薄切りにする。
- 2 鍋に水、にんにく、生姜、手羽中を入れて沸騰させ、添付の粉末スープと長ねぎを加え、蓋をして約5分煮る。
- 3 ②にすりおろしたれんこん、白菜、麺を加えて約3分煮る。



クッキングポイント

鶏から出るだしに、すりおろしたれんこんの
とろみが美味しい!

材料(2人分)

- 麺許皆伝 ソース焼そば…………… 2袋
- 牡蠣…………… 150g
- チンゲン菜…………… 1株
- パプリカ(赤)…………… 1/2個
- しいたけ…………… 3個
- ごま油…………… 適量

A

- 水…………… 大さじ1
- 片栗粉…………… 大さじ1

作り方

- 1 牡蠣は塩水(分量外)でふり洗いし、水気をふき取る。チンゲン菜はざく切り、パプリカは細切り、しいたけは薄切りにする。
- 2 麺は約3分茹でて水気をさり、茹で汁200mlをボウルに入れて添付の粉末スープを加えて混ぜ合わせ、煮汁を作る。
- 3 フライパンにごま油を熱して②の麺を入れ、軽く押し付けながら焼き色がつくまで焼き、器に盛る。
- 4 ③のフライパンに再度ごま油を熱して①を炒め、②の煮汁を加えて煮立たせる。混ぜ合わせたAを加えてとろみをつけ、具材に火が通るまで煮る。
- 5 ③に④をかける。



クッキングポイント

カリッと焼いた麺と、牡蠣の旨味たっぷりのあんがよく合います。

牡蠣のあんかけ焼きそば

