

煮込うどんあじ味噌

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存方法
フィルム	1kg	12	6ヶ月	常温

【商品特長】

名古屋名物「味噌煮込みうどん」が簡単に出来る、だし入りの味噌です。みそと鰹だしの風味が活きており、名店の味をお楽しみいただけます。

【使用方法】

一人分…本品60gに、水400mlとゆで麺・具を加えて、5分程煮込んでください。

半生麺か乾麺をお使いいただく時は、水を500mlとし、ゆですにそのまま入れ、12分前後煮込んでください。半生麺か乾麺をご使用いただきますと、とろみのついた煮込みうどんになります。



味噌煮込みうどん



<材料> (1人分)

- 生うどん…1玉(120g)
- 鶏もも肉…50g
- 油揚げ…1/2枚
- 葱…30g
- かまぼこ…3切れ(20g)
- 卵…1個
- A (★煮込うどんあじ味噌…60g
水…400ml)

<作り方>

1. 葱は斜め切りに、鶏肉は一口大に、油揚げは食べやすい大きさに切る。
2. 土鍋にAを入れ沸かし、鶏肉を入れる。再度沸騰したら卵以外の具材を入れ、10分程煮込む。
3. 2に卵を割り入れ、蓋をして火を消す。

具たくさん味噌うどん



<材料> (1人分)

- うどん…1玉
- 大根…40g
- 里芋…20g
- ごぼう…20g
- 板こんにゃく…20g
- 油揚げ…1/2枚
- 青葱(小口切り)…5g
- A (★煮込うどんあじ味噌…50g
水…300ml)

<作り方>

1. 大根はいちょう切りに、里芋は輪切りにする。ごぼうは斜め切りにする。
2. こんにゃく、油揚げはお好みの大きさに切る。
3. 鍋に1を入れ、水を加えて軽く煮る。2、煮込うどんあじ味噌を加えて5分程火にかける。
4. うどんはゆでて水気を切る。
5. 器に4を盛り、3をかける。葱を飾る。

※お好みで一味唐辛子を加えてお召し上がりください。

海鮮みそ鍋



<材料> (1人分)

- 鮭(切り身)…40g
- 帆立…1個(15g)
- 白菜…90g
- 白葱…20g
- 水菜…15g
- 豆腐…70g
- なると巻き…2枚(10g)
- A (★煮込うどんあじ味噌…50g
水…250ml)

<作り方>

1. 鮭は食べやすい大きさに切る。
2. 白菜は4cm角に切る。葱は5cm長さに切り、縦半分に切る。水菜は7cm長さに、豆腐は食べやすい大きさに切る。
3. 鍋に具材を盛り、合わせたAを注ぐ。

※火にかけてお召し上がりください。