

長崎皿うどん

国産小麦の
小麦粉使用



国産小麦の小麦粉使用

麺に使用している小麦粉は、国産 100% 小麦から作った小麦粉を使用しています。

植物油使用

麺の揚げ油は、植物油を使用し、風味豊かにパリッと揚げています。

こだわりのあんかけスープ

着色料、酸味料は使用していません。糖類はてんさい糖を使用しています。

本場長崎の味

あんのとろみと麺の香ばしさの組み合わせが格別な本場長崎の味をお楽しみください。

おいしいお召し上がり方（2人前）



①麺を2つに分けてお皿に盛り付けて下さい。



②添付の粉末あんかけスープを2袋約 250ml の水でよく溶いておきます。(1人前の場合は1袋約125mlの水で溶かします。)



③別途ご用意頂いた豚肉、かまぼこ、キャベツ、白菜、もやし、椎茸、エビ、イカ等を食用油で炒めます。



④具が炒め上がったら弱火にし、水で溶いておいたスープを入れます。よくかき混ぜてとろみがつけば出来上がりです。



⑤お皿に盛った麺にあんかけをかけてお召し上がりください。お好みにより練りガラスを添えたり酢をかけてもおいしく召し上がれます。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/nagasakiaraudon/>

