

# かけうどん



## 料理特徴

だし感が決め手となる「かけつゆ」は「風味一番つゆ」の良さが発揮されるメニューのひとつです。ホッと温まるつゆにしょうがのアクセントがピッタリです。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
風味一番つゆ	90ml		
水	210ml		
<トッピング>			
青ねぎ(小口切り)	適量		
しょうが(すりおろし)	適量		

## 作り方

- ①うどんを茹でて湯切りし、温めた器に盛る。
- ②鍋に風味一番つゆ・水を入れて火にかけ、沸騰したら①に注ぎ、<トッピング>をのせて出来上がり。