塩焼きそば

材料　　1 人分

材料名	使用量
中華麺	150g
むきエビ	20g
もやし	50g
ニラ	15g
にんにく	4g
ごま油	6g
いさだ醤油	12g
水	適量
黒胡椒	適量
白髪ねぎ	5g

材料名	使用量

料理特徴

いさだ醤油はごま油との相性も抜群です。旨味が付与され調理感のある香ばしい風味が付与できます。

作り方

①ニラは4cm幅、にんにくはうす切りにする。
②フライパンにごま油・にんにくを入れて熱し、香りが出たらむきエビ・もやしを入れて火が通るまで炒める。
③中華麺・水を加えて麺をほぐし、水がなくなったらニラを加える。
④いさだ醤油を加えて混ぜ合わせたら器に盛り、黒胡椒・白髪ねぎをのせて出来上がり。

正田醤油株式会社