

# ネバネバぶっかけそば



## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1人分		
とろろ	50g		
納豆	30g		
オクラ	20g		
うずらの卵	1個		
<ぶっかけつゆ>			
匠味そばつゆ	30g		
水	60ml		

## 作り方

- ①そばは茹でて流水にさらして冷やし、よく水をきる。
- ②オクラは茹でて輪切りにする。
- ③器に①・②・とろろ・納豆・うずらの卵を盛り付け、<ぶっかけつゆ>をかけて出来上がり。

## 匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・九州産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。