

ぶっかけ豚おろしそば



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1人分		
豚肉(薄切り)	50g		
大根	60g		
青ねぎ	適量		
きざみのり	適量		
<ぶっかけつゆ>			
匠味そばつゆ	30g		
水	60ml		

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。

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豚肉はさっと茹でたら冷水に取り、ザルに上げて水気を切る。大根はおろし、青ねぎは輪切りにする。
- ③器に①・②・きざみのりを盛り付け、<ぶっかけつゆ>をかけて出来上がり。