

シークワサー冷し中華

冷し中華スープにシークワサードレッシングを加えることで、柑橘の風味が爽やかな冷し中華をお楽しみいただけます。



写真 1人分



シークワサードレッシング

沖縄県産シークワサー果汁の魅力を存分に引き出したシークワサードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワサー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
中華麺	200g		
チャーシュー	30g		
きゅうり	15g		
ミニトマト	10g		
錦糸卵	10g		
紅生姜	5g		
マヨネーズ	適量		
<つゆ>			
冷し中華スープ	80g		
シークワサードレッシング	6g		

作り方

中華麺は茹でて冷水で冷し、水を切っておく。

チャーシューときゅうりは細切りにし、ミニトマトは半分に切る。

器に ・ ・ ・ 錦糸卵・紅生姜・マヨネーズを盛り付け、<つゆ>をかけて出来上がり。