

ピリ辛豚そば



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)	100g		
匠味そばつゆ	50g		
水	150ml		
長ねぎ	15g		
きざみのり	適量		
<つけつゆ>			
匠味そばつゆ	50g		
湯	150ml		
ラー油	適量		
白ごま	適量		

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豚肉は一口大に切り、火にかけた匠味そばつゆ・水で煮る。長ねぎは輪切りにする。
- ③器に①・②・きざみのりを盛り付け、<つけつゆ>を合わせたら出来上がり。

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。