

塩焼そば



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
焼そば麺	150g		
豚バラ肉(薄切り)	30g		
キャベツ	30g		
ニラ	10g		
パプリカ	10g		
サラダ油	8g		
匠味塩だれ	40g		

作り方

- ①豚バラ肉・キャベツは一口大、ニラは5cm幅、パプリカは薄切りにする。
- ②フライパンサラダ油を熱して豚バラ肉を炒め、火が通ったら野菜を加えて炒める。
- ③ほぐした焼そば麺を②に入れて炒め、匠味塩だれを加えて味付けして出来上がり。

匠味塩だれ

塩かどのないまろやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。