

海鮮塩だれ焼きそば



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
焼きそば麺	150g		
サラダ油	5g		
水	60ml		
匠味塩だれ	40g		
シーフードミックス(解凍後)	100g		
キャベツ(一口大)	60g		
玉ねぎ(スライス)	30g		
にんじん(短冊切り)	10g		
ニラ(3cm幅)	5g		
サラダ油	5g		
匠味塩だれ	10g		

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、焼きそば麺と水を加えて麺をほぐしながら炒める。
- ②麺がほぐれたら匠味塩だれを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ③別のフライパンにサラダ油を熱し、シーフードミックス・キャベツ・玉ねぎ・にんじん・ニラを加え炒める。
- ④③に火が通ったら匠味塩だれを和える。
- ⑤容器に②・④の順に盛り付けて出来上がり。

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。