

焼うどん

『焦がし醤油』を使用することで、香ばしく調理感のある焼うどんに仕上がります。



写真 1人分

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉	<焼うどんタレ>	
豚バラ肉	50g	焦がし醤油	10g
キャベツ	40g	濃口醤油	10g
長ねぎ	20g	酒	15g
人参	20g	上白糖	4g
サラダ油	8g		
だし汁	30ml		

作り方

- ①豚バラ肉、キャベツは一口大、長ねぎ斜め切り、人参は短冊切りにする。
- ②サラダ油で豚バラ肉を炒め、それ以外の具材を加える。
- ③②に火が通ったらうどんとだし汁を加えてほぐし、<焼うどんタレ>で味付けして出来上がり。

ご提案品

焦がし醤油

こいくちしょうゆに糖を加え、煮詰めて焦がしました。通常のしょうゆにはない焦げ感や香ばしさがあります。調理することで香ばしさやまろやかさが出るため、コクや調理感を付与することができます。