

鶏南蛮そば



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しております。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	80g		
長ねぎ	40g		
サラダ油	5g		
<つゆ>			
匠味そばつゆ	50g		
水	150ml		
そば	1人分		
きざみのり	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、長ねぎは4cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱して①を入れ、焼き色を付ける。
- ③鍋に<つゆ>合わせて煮立たせ、②を加えて軽く煮る。
- ④器に③を移し、皿に茹でて冷やしたそば・きざみのりを盛り付けて出来上がり。