



冷やしぶっかけ梅おろしうどん



※写真はイメージです

使った商品はこちら



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島手延うどん

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神絹梅



冷やしぶっかけ梅おろしうどん

[材料(2人分)]

小豆島手延うどん	2食分
大根(すりおろす)	5cm
きゅうり(千切り)	1/2本
わかめ(塩蔵)	20g
みょうが(千切り)	2個
いりごま(白)	適量
水	200ml
醤油	大さじ3
A みりん	大さじ1と1/2
龍神絹梅	大さじ1
かつおだしの素(顆粒)	小さじ1/2

[作り方] 調理時間:約25分

1. わかめはさっと茹でたら水洗いし、水けを切って一口大に切る。
2. うどんを商品記載の通りに茹でたらよく冷やして水けを切り、器に盛る。1、大根、きゅうり、みょうがをバランスよく盛り、ごまをふりかける。最後にまぜて冷やしておいたAをかける。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島手延うどん

小豆島伝統の手延べ製法で
コシの強さと喉ごしを
追求しました。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
龍神絹梅

農薬・化学肥料を使わず栽培した
和歌山県産の梅と紫蘇を使用。
漂白洗浄や脱塩加工を行わない、
昔ながらの製法で漬けた梅干を
なめらかなペースト状にしました。