

伝えて
いきたい!

伝統食材を使って

そうめん

そうめんが誕生したのは、およそ1700年前の中国・魏の時代とされており、日本では奈良時代に遣唐使が持ち帰り伝わったといわれています。

ガッツハリ系
で夏を味わおう!

259501

芝製麺

半田手のべそうめん 阿波白糸

1kg (100g×10束)★

麺線が太く、歯ごたえと舌ざわりのよい半田手のべそうめん。

小麦 (338kcal・食塩相当5.1g/100g)

賞味期間:2年

お見逃し
なく!!

お炒め
最終

ゆで時間:5~6分

小麦粉:
国内製造



本体 **980**円
(税込 1,058円)

産直

259519

冷凍 次回:9月4日

国産・シガフードプロダクツ 平田牧場三元 米うまみ豚バラ切落し

200g★



100gあたり
税込 **269**円

30日
記念特別価格
本体 **498**円
(税込 538円)



そうめんチャンプルー

材料 (2人分)

259501 半田手のべそうめん
阿波白糸 ……1束 (100g)
259519 産直 豚バラ切落し
……………100g
ゴーヤ ……1/2本
赤パプリカ ……1/4個

作り方

- ①そうめんは2つに折り、煮立った湯で30秒くらいゆでてザルにあげ、半量の油をまぶす。豚肉は食べやすい大きさに切り、Aをもみこんでおく。
- ②ゴーヤは縦に半分に切り、種とワタを除いて3mm厚に切る。パプリカは5mm幅に切る。卵は溶いて塩を加える。

卵 ……1個
塩 ……少々
ごま油 ……大さじ1
麵つゆ (3倍濃縮) ……大さじ1

A 醤油・酒 ……各小さじ1

- ③フライパンに残りの油を熱し、肉を炒める。肉の色が変わってきたらゴーヤとパプリカを加え、しんなりしてきたらそうめんを加えてざっと炒め、端に寄せる。空いたところに②の溶き卵を入れて煎り卵にし、全体に混ぜ合わせて麵つゆで調味する。

