

【冷しミルク担々麺】

☆使用したエコープマーク品:「エコープごまだれ冷し中華」

●材料(1人分)

- ・エコープごまだれ冷し中華(1人前)・・・麺1束、スープ1袋
- ・トマト、きゅうりなど・・・適量
- ・牛乳・・・100cc
- ・ラー油・・・小さじ 1/2～1

〈☆肉みそ〉

- ・ひき肉・・・50g
- ・甜麺醬・・・大さじ 1/2
- ・醤油・・・小さじ1
- ・料理酒・・・小さじ 1/2

●作り方

- ①☆の肉みそを作っておきます。フライパンでひき肉を炒め、調味料3つを全て加え、混ぜ合わせたら肉みその完成です。
- ②ボールに付属のスープ、牛乳、ラー油を入れ、よく混ぜます。
- ③鍋に湯を沸かし、麺を3分半～4分茹で冷水にさらし水気を切ります。
- ④麺、つけ汁、具材、肉みそを器に盛りつけたら完成です！

※1.ラー油の種類・量はお好みで調節してください。

※2.お好みで摺りごま・ナッツ類、花椒などを加えても美味しく召し上がれます。

●商品特徴

麺に使用している小麦粉の原料は100%国産。

麺線に凹凸をつけた「もみ切り打ち」製法を採用し、スープがらみが良くコシの強い食感に仕上がっています。

ごまだれは、香り豊かなごまの風味にほのかな酸味のさらっとしたコクのある味わいです。

