

# 焼きそうめん

●使用したエコープマーク品:「エコープ手振りそうめん」

●材料(3人分)

- ・エコープ手振りそうめん…麺3束
- ・豚肉…150g
- ・ピーマン…1個
- ・赤ピーマン…1個
- ・もやし…1袋
- ・塩コショウ…適量
- ・ガラスープ(顆粒)…適量
- ・サラダ油…大さじ1
- ・ごま油…小さじ1

●作り方

- ①豚肉、ピーマン、赤ピーマンを食べやすい大きさに切っておきます。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、ピーマン、赤ピーマン、もやしを炒め、ガラスープと塩コショウで味を整えます。(辛いのが好きな方は、ここで赤唐辛子を加えても◎)
- ③そうめんを1分半茹で、軽く湯を切って②に加えます。
- ④ごま油を回しかけ、軽く混ぜ合わせたら出来上がりです！

●商品特徴

今年、国産小麦の小麦粉 100%使用にリニューアル！

厳選した2種の国産小麦粉をそれぞれの特徴に合わせてブレンド。さらに美味しくなりました。

また、新パッケージには「国産愛用マーク」も付き、国産原材料使用をPRしています。

