



そうめん ～ 2 種のつけだれ～

フード

材料

〈ガラス皿:直径23cm×高さ3.5cm/つけだれ器:直径10cm×高さ6cm 容量 260ml〉

・そうめん	200g	・万能ねぎ	2g / 1トッピング
-------	------	-------	-------------

【カレー風味ツナマヨネーズ(出来上がり量94g)】

・ツナ缶(油切る)	70g(62g)	・マヨネーズ	28g
・カレーペースト	4g		

【豆乳つけだれ(出来上がり量148g)】

・豆乳	125g	・冷やし中華だれ	17g
・わつなぎ すだち	4g	・わつなぎ 生姜	2g

【めんつゆのつけだれ(出来上がり量160g)】

・白だし	42g	・水	70ml
・しょう油	42g	・わつなぎ すだち	5g
・わつなぎ 生姜	2g		

作り方

- (1) そうめんは茹で、冷水でしめておく。
- (2) ボウルに、油切りしたツナ・マヨネーズ・カレーペーストを入れ、混ぜ、カレー風味ツナマヨネーズを作り、冷やしておく。
- (3) 万能ねぎは、小口切りにしておく。
- (4) ガラス皿に4等分に分けたそうめんをのせ、その上にカレー風味ツナマヨネーズを5gずつ・小口切りにした万能ねぎを2gずつトッピングする。
- (5) 豆乳つけだれとめんつゆのつけだれを器に注ぐ。

【豆乳つけだれ】

ボウルに、豆乳・冷やし中華だれ・わつなぎ すだち・わつなぎ 生姜を入れ混ぜ、冷やしておく。

【めんつゆのつけだれ】

ボウルに、白だし・水・しょう油・わつなぎ すだち・わつなぎ 生姜を入れ混ぜ、冷やしておく。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

