

～『うす味筍ゆば』を使った簡単レシピ～

商品開発室

# 生姜と椎茸のかき玉うどん



【うす味筍ゆば】



《材料（一人前）》

うどん	1玉
長葱千切	1/5本
生姜千切	10g
卵	1ヶ
椎茸千切	1枚
鶏むね肉	30g
うす味筍ゆば	30g

調味料 適量

めんつゆ・片栗粉・  
味唐辛子

《作り方》

- ① 鍋にお湯を沸かしうどんを茹でる
- ② 別鍋にお湯を沸かし、椎茸、鶏肉、生姜、筍ゆばを加え沸騰させ、調味料を加えて味を整える
- ③ ②に湯切りした①を加え、片栗粉でトロミをつけ溶き卵を加えかき混ぜる
- ④ 丼に汁ごと盛り長葱を散らす

## 丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878  
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024  
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461  
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669  
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>