

# カレーうどん



写真 1人分



## 肉汁うどんつゆカレー味

自社仕込みの超特撰醤油をベースに、厳選されたスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。さらに豚の旨味、鰹や昆布の風味をバランスよく加え、甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん(茹で)	1玉		
豚バラ肉(薄切り)	30g		
長ねぎ	40g		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	300ml		
水溶き片栗粉 (片栗粉:水=1:2)	30g		
青ねぎ	適量		

## 作り方

- ①豚バラ肉は一口大、長ねぎは斜め切り、青ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に肉汁うどんつゆカレー味・水を入れ煮立たせる。
- ③②に豚バラ肉・長ねぎを入れ、火が通ったら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④器に茹でたうどん・③を入れて青ねぎを散らし、出来上がり。

# カレー肉汁うどん



写真 1人分



## 肉汁うどんつゆカレー味

自社仕込みの超特撰醤油をベースに、厳選されたスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。さらに豚の旨味、鰹や昆布の風味をバランスよく加え、甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
豚バラ肉(薄切り)	40g		
長ねぎ	20g		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	180ml		

## 作り方

- ①鍋に肉汁うどんつゆカレー味・水を入れて煮立たせる。
- ②豚バラ肉は一口大、長ねぎは斜め切りにして①に加え、火が通ったら器に注ぐ。
- ③うどんは茹でて水で冷やし、水切りして皿に盛りつけ出来上がり。

# 和風カレー鍋



写真 2人分



## 肉汁うどんつゆカレー味

自社仕込みの超特撰醤油をベースに、厳選されたスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。さらに豚の旨味、鰹や昆布の風味をバランスよく加え、甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	200g		
白菜	1/8個		
長ねぎ	1本		
人参	4枚		
水菜	1束		
えのき	1パック		
しめじ	1パック		
油揚げ	1枚		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	150ml		

## 作り方

- ① 具材を食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に①・肉汁うどんつゆカレー味・水を加えて火にかけて煮立たせ、具材に火が通ったら出来上がり。

# 鶏手羽と大根のカレー煮込み



写真 1人分



## 肉汁うどんつゆカレー味

自社仕込みの超特撰醤油をベースに、厳選されたスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。さらに豚の旨味、鰹や昆布の風味をバランスよく加え、甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽元	300g		
大根	1/4本		
いんげん	4本		
サラダ油	大さじ1/2		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	200ml		

## 作り方

- ①鶏手羽元は骨に沿って切り込みを入れる。大根は2cm幅のいちょう切り、いんげんは4cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒める。
- ③肉汁うどんつゆカレー味・水を加えて落とし蓋をし、大根に火が通るまで20分ほど煮込む。
- ④落とし蓋を取り煮汁が少し残る程度まで煮詰めたら、器に盛り付け出来上がり。

# カレーピラフ



写真 1人分



## 肉汁うどんつゆカレー味

自社仕込みの超特撰醤油をベースに、厳選されたスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。さらに豚の旨味、鰹や昆布の風味をバランスよく加え、甘辛くコクのある味わいに仕上げました。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
肉汁うどんつゆカレー味	1袋		
水	適量		
ウインナー	6本		
玉ねぎ	1/4コ		
人参	1/4本		
グリーンピース	10g		

## 作り方

- ①ウインナーは輪切り、玉ねぎと人参は1cmの角切りにする。
- ②炊飯器に研いだ米を入れて水をメモリに合わせて加える。
- ③②に①・肉汁うどんつゆカレー味を加えて軽く混ぜ、炊飯する。
- ④炊き上がったらグリーンピースを加えて混ぜ合わせ、お皿に盛って出来上がり。