

メーカー名 理研ビタミン株式会社

メニュー名 **参鶏湯風 きのこと丸ごと茎わかめうどん**

メニュー特徴 季節感の出る、きのこと韓国薬膳料理の参鶏湯をうどんにし、漁師さんしか味わえなかったわかめと茎わかめをトッピングしたヘルシーあったかメニューです！！

◆材料 (一人分)

商品CD	商品名(材料)	規格	分量	参考価格
1620110500	JFSA J <sup>®</sup> 丸讃岐うどん200 200g (¥47/個)	200gX5X8	200 g	¥47.0
9110000800	理研 韓国入 <sup>®</sup> 参鶏湯入 <sup>®</sup> (4倍濃縮) 500g (¥600/袋)	500gX10	100 g	¥120.0
9110000900	理研 冷凍そのまま手軽に細切り茎わかめ (¥530/袋)	500gX10	5 g	¥6.0
	理研 冷凍中国産丸採りカットわかめ500g (¥448/袋)	500gX10	5 g	¥5.0
770003100	きのこ工房 業務用ほぐししめじ (¥1170/kg)	1kg	5 g	¥6.0
770003400	きのこ工房 業務用ほぐしえのき (¥1020/kg)	1kg	5 g	¥6.0
	水		300 ml	



トータルコスト: **¥190.0**

メニュー使用商品 理研 韓国入<sup>®</sup> 参鶏湯入<sup>®</sup> (4倍濃縮) 500g (¥600/袋)、理研 冷凍そのまま手軽に細切り茎わかめ (¥530/袋)、理研 冷凍中国産丸採りカットわかめ500g (¥448/袋)

◆作り方

- 1 冷凍茎わかめ、丸採りわかめを塩抜きします。
- 2 きのは、ポイルしておきます。
- 3 参鶏湯をお湯で割ります。
- 4 うどんをゆで、③に入れます。
- 5 きのこと、わかめ、くきわかめ、ネギをトッピングして出来上がりです。
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

◆イチ押しポイント

薬膳料理の参鶏湯ですので、高級感もありヘルシーのイメージがあります。また、季節感のでるきのこと地元の漁師さんしか食べられなかったわかめを再現し、忘れられないインパクトのあるうどんのご提案です。