

ヒガシマル醤油株式会社

具たくさんきのこの天津めん(うどん)

メニュー特徴 かつおだしがしっかり効いた関西風の変り種うどんです。

◆材料 (一人分)

商品CD	商品名(材料)	規格	分量	参考価格
1620110500	JFSA J [®] 17讃岐うどん200 200g (¥47/個)	200gX5X8	200 g	¥47.0
6630009600	東丸 特製和風だし かつお味 (¥1240/本)	1.8LX6	35 ml	¥25.0
5880020300	ニルイ 加玉 (¥97.5/個)	90gX40/2	1 個	¥98.0
770003000	きのこ工房 業務用かつおIリツ [®] (¥1920/kg)	1kg	20 g	¥39.0
770003100	きのこ工房 業務用ほぐししめじ (¥1170/kg)	1kg	20 g	¥24.0
770003400	きのこ工房 業務用ほぐしえのき (¥1020/kg)	1kg	20 g	¥21.0
4220001600	JFSA 片栗粉 1kg (¥370/kg)	1kgX15	10 g	¥4.0
9910016600	冷凍青ねぎカット (¥398/kg)	1kgX10	適宜	
	水		300ml+60ml	



メニュー使用商品 東丸 特製和風だし かつお味 (¥1240/本)、ニルイ 加玉 (¥97.5/個)
きのこ工房 業務用かつおIリツ[®] (¥1920/kg)、業務用ほぐししめじ (¥1170/kg)
きのこ工房 業務用ほぐしえのき (¥1020/kg)

トータルコスト: **¥258.0**

◆作り方

- 1 うどんをゆで、よく湯をきります。
- 2 特製和風だしかつおを希釈(水 300 ml)し、温めます。
- 3 別鍋に特製和風だしかつお 5 mlを希釈(水 60 ml)し、片栗粉を加えてあんを作ります。
- 4 器にうどんと②のつゆを入れ、その上にカニ玉をのせます。
- 5 上から③のあんをかけて完成です。
- 6
- 7
- 8

◆イチ押しポイント

天津をうどんに豪快にのせた天津うどんです。
上のあんのだしの味の双方を楽しめます。