

## ■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



### 鶏そば (塩麴味)

まるい塩味白湯風のあつこの味。

■ 塩麴スープで味わうそばと鶏肉はシンプルそのもの！ごま油や生姜を入れても相性ばっちり！

#### 材料（1人分）

ゆでそば	1袋
鶏ムネ肉	1/5枚
和風だしの素（市販品）	小さじ1杯
塩麴（粉末タイプ）	大さじ2杯半
水	500ml（カップ約1杯半）
ねぎ・お好みで七味唐辛子	適宜

#### 作り方

- ① 鍋に水、和風だし、塩麴粉末を入れて中火で熱し、かるくかき混ぜ、切り分けた鶏ムネ肉を入れます。
- ② 煮立ってきたら、ゆでそばを入れひと煮立ちし、ねぎを加え器にうつします。

※ 調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。

つもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932