

乾麺・つゆ・即席麺

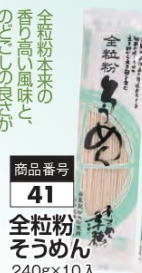
麺関連のコーナーです



商品番号 **39**
季節 特選糸そば
200g×10入 **2,790**円(税込)



商品番号 **40**
全粒粉 ひやむぎ
240g×10入 **2,570**円(税込)



商品番号 **41**
全粒粉 そうめん
240g×10入 **2,570**円(税込)

厳選した国産小麦を100%使用しています。細麺でコシが強く、シャキリとした歯ごたえです。



商品番号 **42**
エーコープ 手振り ひやむぎ
300g×10入 **3,013**円(税込)

コシが強く、歯ごたえのよいめんです。つるつるとした食感を、お楽しみください。



商品番号 **43**
エーコープ 手振り そうめん
300g×10入 **3,013**円(税込)

小麦粉は国産、黒酢入りスープは、はなゆめ、味よいです。



商品番号 **44**
エーコープ 国産小麦の小麦粉づくりの冷し中華
390g×4入 **1,468**円(税込)

商品番号 **45**
エーコープ 国産小麦の小麦粉づくりの
ごまだれ 冷し中華 405g×4入 **1,468**円(税込)

季節限定

「Aごまだれ冷し中華」で作る料理レシピ 『豚肉と夏野菜のごまカレー冷し中華』

【材料】(1人分)
Aごまだれ冷し中華……………1束
☆トッピング
薄切り豚ロース肉
(お好みで)ナス、ズッキーニ、パプリカなど
★スープ
添付スープ……………1袋
カレー粉(粉状のもの)……………小さじ1/2
水……………大さじ1

【作り方】
①トッピングの具材を食べやすい大きさに切ります。
②フライパンに油を熱し、①と肉を焼き、粗熱を取っておきます。
③ボールに添付スープ、カレー粉、水を入れ、よく混ぜ合わせておきます。
④鍋に湯を沸かし、麺を4分ゆで、冷水にさらし水気を切っておきます。
⑤器に麺、具材を盛り付け、③のスープをかければ完成です。



※完成イメージ

商品番号 **46**
トマトの旨みたっぷりの
ナポリタン 2食入×2袋 **2袋セット**
864円(税込)

商品番号 **47**
エーコープ
丸細うどん 240g×14入
2,500円(税込)

商品番号 **48**
エーコープ
手振りうどん 300g×10入
3,013円(税込)

商品番号 **49**
足柄茶使用 茶うどん
180g×12入 **4,298**円(税込)

商品番号 **50**
国産小麦粉使用の、
ひもかわうどん 200g×10入
1,771円(税込)

商品番号 **51**
山芋そば 200g×12入
3,720円(税込)

商品番号 **52**
エーコープ
信州 手振りそば 300g×10入
3,229円(税込)

商品番号 **53**
国産原料100%そば
200g×12入 **3,600**円(税込)

商品番号 **54**
新潟田舎そば
小諸七兵衛 340g×10入
3,564円(税込)

商品番号 **55**
特選しょうゆをベースに
かつお節などのだしを
まみれ、ブレンドした濃厚
調味料です。和風・洋風
中華を問わず幅広く利
用いただけます。
商品番号 **55**
テンヨのだしつゆ
ビミサン 1L **668**円(税込)

商品番号 **56**
エーコープ
野菜と食べるタンメン
375g×4入 **1,702**円(税込)

商品番号 **57**
エーコープ
野菜と食べる
醤油らーめん 339g×4入
1,468円(税込)

商品番号 **58**
エーコープ
野菜と食べる
担々麺 390g×4入
1,702円(税込)

商品番号 **59**
エーコープ
野菜と食べる
味噌らーめん 345g×4入
1,468円(税込)

「A野菜と食べる味噌らーめん」を使った料理レシピ 『3種のきのこのガリバタ味噌ラーメン』

【材料】(1人分)
サラダ油……………大さじ1
にんにく(みじん切り)……………5g
☆エリンギ(薄切り)……………1本
☆舞茸……………40g
☆シメジ……………40g
醤油……………小さじ2
バター……………20g
刻みネギ……………お好みで
A野菜と食べる味噌らーめん……………1束
熱湯……………300cc

【作り方】
①フライパンにサラダ油をひいて、にんにくの香りが出るまで炒め、続いて☆の材料を加えてしんなりするまで炒めます。
②具材に火が通ったら、醤油とバターを入れます。
③スープ1袋に熱湯300ccを加えてよく混ぜておきます。麺を3分茹でたら、お湯を切り麺を入れます。
④①の具材を盛り付けて、お好みで刻みネギを散らして完成です！



※完成イメージ