

麺類のつゆ

そば、うどん、らーめんなど、麺関連のコーナーです



商品番号 **35**
季穂 特選系そば 200g×10入
2,790円 (税込)



商品番号 **36**
足柄うどん 240g×10入
2,570円 (税込)



商品番号 **37**
エコーブ なべ焼うどん (天ぷら、つゆ付き) 234.8g×8入
1,823円 (税込)

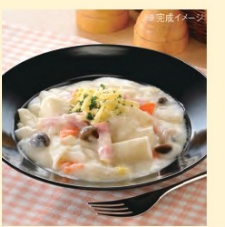


商品番号 **38**
ひもかわうどん 200g×10入
1,771円 (税込)

「ひもかわうどん」を使ったお料理レシピ
『シチューひもかわ』

【材料】(2人分)
ひもかわうどん …… 200g (1袋)
白菜 …… 200g (約2枚)
ベーコン …… 20g (中1/4本)
人参 …… 20g (約1/3袋)
しめじ …… 20g (約1/3袋)
チーズ …… 20g
シチューの素(顆粒) …… 36g
サラダ油 …… 少々
水 …… 280ml
牛乳 …… 60ml
刻みパセリ …… 少々

【作り方】
① 白菜・ベーコン・人参は食べやすい大きさに切り、しめじは小房に分けます。
② 鍋にサラダ油を少々熱し、ベーコン・人参を焦がさないように気を付けて炒め、白菜・しめじを加えサッと炒めます。
③ ②の鍋に水を加え、沸騰したらアクを取り、弱火〜中火で10分くらい煮ます。
④ いったん火を止めてシチューの素を少しずつ振り入れながら溶かし、再び弱火でとろみがつくまで煮ます。
⑤ 大きなお鍋に2〜3リットルのお湯を沸かし、ひもかわうどんを9〜10分茹で、水にさらし水気を切ります。
⑥ ④の鍋に牛乳を加え少々煮て、水気を切ったひもかわうどんを加え、ひもかわうどんが温まれば出来上がりです。
⑦ 器に盛り、チーズ・刻みパセリをトッピングします。



商品番号 **39**
エコーブ 丸細うどん 240g×14入
2,500円 (税込)



商品番号 **40**
エコーブ 手振りうどん 300g×10入
3,013円 (税込)



商品番号 **41**
トマトの旨み たっぷりのナポリタン 2食×2袋 **907円** (税込)



商品番号 **42**
エコーブ 信州手振りそば 300g×10入
3,229円 (税込)



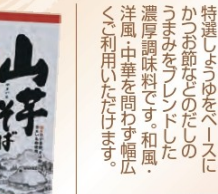
商品番号 **43**
国産原料100%そば 200g×12入
3,600円 (税込)



商品番号 **44**
信州田舎そば 小諸七兵衛 340g×10入
3,564円 (税込)



商品番号 **45**
山芋そば 200g×12入
3,720円 (税込)



商品番号 **46**
テンヨのだしつゆ ビミサン 1L **668円** (税込)



商品番号 **47**
エコーブ 野菜と食べるタンメン 375g×4入
1,702円 (税込)



商品番号 **48**
エコーブ 野菜と食べる 醤油らーめん 339g×4入
1,468円 (税込)



商品番号 **49**
エコーブ 野菜と食べる 味噌らーめん 345g×4入
1,468円 (税込)



商品番号 **50**
エコーブ 野菜と食べる 担々麺 390g×4入
1,702円 (税込)



商品番号 **51**
エコーブ 日本のはちみつ 250g
1,338円 (税込)



商品番号 **52**
エコーブ 純粋はちみつ 1kg
2,095円 (税込)



商品番号 **53**
エコーブ 純粋はちみつ ワンタッチ 300g
1,240円 (税込)

お菓子

こだわりの菓子です

もち米本来の旨味と、くちどけの良さをご賞味ください。



商品番号 **54**
おかき職人 240g
1,674円 (税込)

ふんわりサクサクな海老揚げせんです。



商品番号 **55**
海老揚げせん 30g×10袋
1,674円 (税込)

昔ながらの素朴な味にこだわった風味豊かな揚げ餅です。



商品番号 **56**
みのり揚げ 32.5g×12袋
1,755円 (税込)

胡麻の風味が美味しい薄焼きせんべい。



商品番号 **57**
胡麻美人 33.5g×12袋
1,674円 (税込)

さっくりとした食感の黒かりんとうです。



商品番号 **58**
こだわりのかりんとう 70g×8袋
1,371円 (税込)

1袋で7種類の味が楽しめます。(しょうゆ・胡麻・ごらめ・サラダ・焼海苔・サラダ角もち・青のり角もち)



商品番号 **59**
七色せん 7枚×16袋
2,322円 (税込)

青のり味、甘醤油味が風味あるサクサクのおかきに焼上がりしました。



商品番号 **60**
あわせかき餅 220g(2種)
1,674円 (税込)