

支所開発品在宅

モニター〜

アレンジレシピ

なにわ生まれのやみつき 焼きそば 180g



商品の特徴

- 1 「時短・楽ちん」「手軽に食べられる」をコンセプトに、西成支所が開発した具付き冷凍焼きそばです（具材はキャベツと豚肉）♪
- 2 もっちり食べ応えのある中太麺♪
メーカー独自の自家製麺で、もちもち食感を追求しました！
- 3 なにわ好みの甘ロソース♪
「好きな焼きそばの味」アンケートで54%を占めた「甘め」で味付け！



なにわ生まれのやみつき焼きそば 180g

関西風の甘めの味付けに、後味にほんのりスパイスをきかせた具付き冷凍焼きそばです。(208kcal・食塩相当1.8g/100g) 小麦・卵・えび



③ やみつき焼ソバ入り生ハルマキ③

材料 ① なにわ生まれのやみつき焼きそば
② 生ハルマキシート

作り方) 生ハルマキシートをゆで置き、レンジでちんして焼ソバを適量ハルマキの皮でつつみ、お好みでオニオナーやレモン、ガラスなどそえて…… どうぞ！

材料 ④ そばめしゅ
キャベツ、ご飯、卵 2コ

- ① キャベツを太めのちり。
- ② キャベツ、ご飯、卵を混ぜレンジで温める。
- ③ 冷凍の焼きそばをよに乗せ、ラップをして袋に書いてある時間でチンする。
- ④ そばをハサミで切って混ぜて完成

(横堤ハル委員会、全ハル委員会)