

1 メニュー名	ご麺！コレつけ麺つゆ																									
2 出来上がり																										
3 レシピの紹介	<p>残った素麺も、美味しく食べることができる温かいつけだれです。 具沢山で食べ応えもあります。</p>																									
4 材料、分量	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="432 1218 1417 1279" style="text-align: left;">材料(4 人分)</th> </tr> <tr style="background-color: #d9ead3;"> <th data-bbox="432 1285 671 1323" style="text-align: center;">材料名</th> <th data-bbox="676 1285 1417 1323" style="text-align: center;">分量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="432 1330 671 1391">素麺</td> <td data-bbox="676 1330 1417 1391">4束(約 200g)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1397 671 1458">長芋</td> <td data-bbox="676 1397 1417 1458">60g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1464 671 1525">小ねぎ</td> <td data-bbox="676 1464 1417 1525">2本(約 7g)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1532 671 1592">カニカマ</td> <td data-bbox="676 1532 1417 1592">8本(約 120g)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1599 671 1659">わさび</td> <td data-bbox="676 1599 1417 1659">お好みで</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1666 671 1760">◆めんつゆ (3倍濃縮の場合)</td> <td data-bbox="676 1666 1417 1760"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1767 671 1827">めんつゆ(3倍濃縮)</td> <td data-bbox="676 1767 1417 1827">160cc</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1834 671 1895">水</td> <td data-bbox="676 1834 1417 1895">320cc</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1901 671 1995">◆めんつゆ (ストレートタイプの場合)</td> <td data-bbox="676 1901 1417 1995"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 2002 671 2060">めんつゆ(ストレート)</td> <td data-bbox="676 2002 1417 2060">480cc</td> </tr> </tbody> </table>		材料(4 人分)		材料名	分量	素麺	4束(約 200g)	長芋	60g	小ねぎ	2本(約 7g)	カニカマ	8本(約 120g)	わさび	お好みで	◆めんつゆ (3倍濃縮の場合)		めんつゆ(3倍濃縮)	160cc	水	320cc	◆めんつゆ (ストレートタイプの場合)		めんつゆ(ストレート)	480cc
材料(4 人分)																										
材料名	分量																									
素麺	4束(約 200g)																									
長芋	60g																									
小ねぎ	2本(約 7g)																									
カニカマ	8本(約 120g)																									
わさび	お好みで																									
◆めんつゆ (3倍濃縮の場合)																										
めんつゆ(3倍濃縮)	160cc																									
水	320cc																									
◆めんつゆ (ストレートタイプの場合)																										
めんつゆ(ストレート)	480cc																									

	写真	手順
	<p>1</p>  	<p>長芋は長さ約3cmの千切り、小ネギは小口切り、カニカマは割いてほぐしておく。</p>
<p>5 作り方</p>	<p>2</p> 	<p>素麺は、沸騰したら 4 分茹で、ゆで汁ごと器に入れる。</p>
	<p>3</p> 	<p>鍋にめんつゆと水(ストレートタイプの場合水は不要)を入れ火にかけ、1のカニカマを加え、沸騰したら火を止める。2 とは別の器に入れ、1の長芋とネギを入れてお好みでわさびを添えて完成。</p>
<p>6 コツ・ポイント</p>	<p>素麺は、茹ですぎないのがポイントです。つけだれには、冷蔵庫に余りがちなカニカマを加えるとうま味も増し、長芋のとろみでたれが麺にしっかり絡みます。</p>	
<p>7 このレシピの 生い立ち</p>	<p>夏は冷たく食べていた素麺ですが、茹ですずに残っていた素麺を、冬は温かいつけ麺にしてみたらどうかと思い、レシピを考えました。</p>	