

本場長崎皿うどん

商品画像



パッケージ画像



商品説明

・具材入りあんを湯煎で温め、揚げめんの上にかけるだけで簡単にお召し上がり頂ける、本場長崎の皿うどんです。サクサクした歯ざわりの揚げ麺に、アツアツとろ〜りあんをかけてお召し上がり下さい。

・具材入りのあんは、本場の味に忠実に、野菜・肉・魚介のそれぞれの食材をまんべんなく取り入れました。たっぷり10種類（キャベツ、もやし、にんじん、コーン、豚肉、きくらげ、えび、あさり、かまぼこ、さつま揚げ）入りです。※具材の入り方にはバラつきがあります。

・具材を包むあんは、豚骨・鶏がらエキスをベースにした旨みたっぷりのあんです。釜で具材をすべて一緒に炒めているので素材の風味が引き立ち合われます。

内容量/ケース入数

1袋：350g（揚げ麺50g、具材300g）

1ケース：12袋×2合

賞味期限（製造日より）

冷凍1年

原材料

あんかけ具材：野菜（キャベツ（国内産）、もやし、にんじん、コーン）、魚肉（えび、あさり）、砂糖、豚肉、きくらげ、かまぼこ、さつま揚げ、食塩、醤油、水飴、畜肉エキス、米発酵調味料、動物性香味油、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、カキエキスパウダー、レモン果汁、植物油脂、香辛料、野菜エキス/増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料（カラメル、紅麹）、香料

揚げ麺：小麦粉、食塩、揚げ油（なたね油、パーム油）/かんすい、（一部に小麦・えび・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

お召し上がり方

【お召し上がり方】

① 皿うどんの具材は袋のまま封を切らずに、そのまま沸騰したお湯の中に入れ、

約10分加熱してください。※内袋は直接鍋のフチにつけないで下さい

② 揚げ麺をお皿の上に盛り付けておきます。

③ 加熱した具材の封をハサミで切り、麺の上に盛り付けてください。

※ 加熱後は袋や中身が大変熱くなっていますので、やけどにご注意ください

※ 加熱し過ぎますとあんかけの粘度が弱くなりますので10分以上加熱しないで下さい。