

米粉使用乾麺（うどん）

# 玄米こがしうどん

焙煎した玄米粉を10%と北海道産小麦を使用し国産原料だけで製造しました。  
従来にないやや褐色がかかった色合いと香ばしさとモチリ感が特徴です。

## 梅おろしうどんの作り方

（2人分・調理時間：25分）

### 【材料】

- ・玄米こがしうどん 1袋
- ・大根 200g
- ・オクラ 2本
- ・梅干し 2コ
- ・大葉 2枚
- ・みょうが 1/2コ
- ・水 1カップ
- ・めんつゆ（3倍濃縮） 1/2カップ

### 【調理方法】

- ①うどんは沸騰した熱湯でゆで、ザルに上げて水に取り、流水でもみ洗いして水気をきる。
- ②大根はおろしてザルに上げ、水気をきる。
- ③オクラはゆでて5mm幅に切り、梅干しは種を取って、包丁でたたく。
- ④大葉はせん切り、みょうがは薄切りにする。
- ⑤器に①を盛り、②・③をのせ、④と「水」、「めんつゆ（3倍濃縮）」を別盛りにする。



「梅おろしうどん」のレシピの他に商品裏面のQRコードにてレシピがご覧になれます。



平成22年4月より  
県内JAの直売所を  
中心に販売を開始  
しました。

これからの季節、香りと食感を楽しむには、ゆでて水洗いし、ざるなどに盛っていただくのがおすすめです。

《商品の問い合わせ先》

〒257-0015 神奈川県秦野市平沢15-3  
電話 0463-81-1607 FAX 0463-82-2313

**全農神奈川県本部**  
**秦野総合工場**