



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「リゾット風 皿うどんカレー」

・材料・



マルタイ長崎皿うどん

- ・ 麺 …………… 1人前
- ・ あんかけスープの素 …………… 1袋
- ・ 水 …………… 250ml
- ・ 自宅のカレー …… 1人分
- ・ とろけるチーズ… お好み
- ・ 粉チーズ………… お好み
- ・ 卵(卵黄のみ)… 1個
- ・ パセリ………… お好み

・作り方・

- ① あんかけスープの素を水で溶き、パリパリ麺と一緒に容器に入れ、電子レンジで2分、麺に味をしみ込ませる
- ② 中火の鍋にカレーととろけるチーズを入れ、①の麺を入れて混ぜ合わせる
- ③ ②をカレー皿に移し、粉チーズをかけ、卵黄をのせて、パセリをかけたたら出来上がり♪



考案：3SPOONカレー（中央区大名1-8-5-207）



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「明太カルボナーラ風 皿うどん」

・材料・ (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| ・麺 …………… 1人前 | ・ラクレットチーズ…お好み
or なければ粉チーズ |
| ・お好みの市販の
クラムチャウダー 150g | ・ブラックペッパー… 少々 |
| ・卵 …………… 1個 | ・パセリのみじん切り… 少々 |
| ・明太子 …………… お好み | |

・作り方・

- ①クラムチャウダーを温める
- ②小スキレットに 皿うどんを乗せてその上に①をかける
- ③卵を割って、卵黄だけにして、皿うどんの上に乗せる
- ④ラクレットチーズは少し多めに削りかける
※ない場合は粉チーズでOK
- ⑤ブラックペッパー、パセリのみじん切りをかける
- ⑥明太子を添えたら出来上がり！



考案：焼鳥のえーす 大名店 (中央区大名1-3-39-2F)



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴



「牛スジ炙りチーズカレー & 温玉皿うどんオムライス」

● 材 料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- ・ 麺 …………… 1人前の1/2
- ・ ご家庭のオムライス …………… ひとつかみ
- …………… 1人前
- ・ 半熟卵 …………… 1個
- ・ お好みのビーフカレー …………… 少々
- …………… 刻みパセリ …………… 少々
- …………… 適量

● 作り方 ●

- ① ご家庭で作られるオムライスにお好みのビーフカレーをかける
- ② ①の上にとろけるチーズをのせ、バーナーで炙る(バーナーがない場合は、キッチン用ライターやレンジなどで代用)
- ③ ②のチーズがとろけた部分に、砕いたバリバリ麺をのせて、半熟卵をのせると出来上がり!
- ④ 刻みパセリをかけて、普段のオムライスがワンランクアップ♪



考案：神田たまごけん (中央区大名1-1-7-1F)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「パクチーたっぷり パリパリサラダ」

- 材 料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

・ 麺 …………… 1人前

★ナムプラー 大さじ1

★レモンジュース

…………… 小さじ2

★砂糖 …………… 小さじ1

★ブリッキーヌー 2本

★にんにく (みじん切り)

…………… 小さじ1/2

・ 針しょうが、小ねぎ、
赤玉ねぎ、鶏もも肉、
ピーナッツ、パクチー
…………… お好みの量

・ 片栗粉 …………… 適量

☆オイスターソース、酒、
ナムプラー、コショウ、
シーズニングソース、
パクチーの根 適量

- 作り方 ●

- ① 針しょうが、小ねぎ、赤玉ねぎを千切りにする
- ② ☆の調味料で下味を付けた鶏もも肉に片栗粉をまぶし、揚げる
- ③ 皿のうゑにマルタイ麺を置き、その上に①とピーナッツ、
②を盛り付け、最後にパクチーを乗せる
- ④ ★を混ぜたタレをつくり、全体に掛けたら出来上がり！



考案：ガムランディー (中央区大名1-1-20 南風ビルB1)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「 Grill Chicken and Puffy Noodles with Caesar Salad 」

● 材料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| ・ 麺 …………… 1人前の1/2 | ・ 温泉卵 …………… 1個 |
| ・ 鶏もも肉 …………… 1枚 | ・ 粉チーズ …………… お好み |
| ・ グリーンリーフ …… 1個 | ・ シーザードレッシング …………… 大さじ4 |
| ・ ベビーリーフ …… 1パック | ・ 塩こしょう …………… 適量 |
| ・ トマト …………… 1/2個 | |

● 作り方 ●

- ① 鶏肉に塩こしょうで味付けして、表5分・裏5分オーブンで焼き、ひと口大に切っておく
- ② ちぎったグリーンリーフとベビーリーフを合わせて、お皿に盛る
- ③ ②にくし形に切ったトマト、粉チーズを散らし、シーザードレッシングをかける
- ④ ③にパリパリ麺をのせ、その上に①のチキンのをのせ、温泉卵をのせる
- ⑤ 最後に追いチーズで粉チーズをかけたら完成!



考案：カフェ キャット&フィッシュ (中央区大名1-1-24-1F)



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴



「パリパリ食感！ 昭和のそばめし」

・ **材 料** ・ (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-------------------|------------------|
| ・ 麺 …………… 1人前の1/2 | ・ しょうゆ …………… 10g |
| ・ ごはん …………… 150g | ・ 紅生姜 …………… 10g |
| ・ 卵 …………… 1個 | ・ 塩こしょう …… 少々 |
| ・ サラダ油 …… 小さじ2 | ・ 青ネギ …………… お好み |

・ **作り方** ・

- ①パリパリ麺を砕いておく
- ②フライパンを中火で熱し、サラダ油を入れ、卵とごはんを混ぜ合わせながら炒める
- ③②にしょうゆと塩こしょうを入れ、青ネギを入れて、さらに混ぜ合わせる
- ④③に紅生姜と①のパリパリ麺を入れて、最後に軽く炒めたら完成！



考案：豚そば 月や (中央区大名2-2-44)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「鉄板で熱々 ソース焼きそば」

● 材料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」	・ソース……………30cc
・麺……………1人前	・卵……………1個
★豚バラスライス 20g	・鰹節……………お好み
★キャベツ……………30g	・紅生姜……………お好み
★人参……………15g	・マヨネーズ……………お好み
★玉葱……………15g	・油……………適量
・天かす……………10g	・塩コショウ……………少々

● 作り方 ●

- ①パリパリ麺を水で戻し、絞って水気をよく切り、油で軽く揚げる
- ②フライパンに軽く油を敷き、★を炒め塩コショウで下味をつける
- ③揚げた麺と天かすを入れ、ソースを回しかけ炒める
- ④少スキレットに軽く油を敷き、焼きそばを盛る。真ん中に窪みを作り、卵を割入れ中火で軽く卵に火を入れる
- ⑤仕上げに鰹節・紅生姜・マヨネーズを添えたら完成！



考案：イザカヤエース 総本店(中央区大名1-11-13-B1F)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「パリトロ餡かけ焼売」

・材料・



マルタイ長崎皿うどん

- ・麺 ……1人前の1/2
- ・あんかけスープの素 ……1袋
- ・水 ……200ml

- ・シュウマイ ……4個
- ・かまぼこ ……お好み
- ・小ネギ ……お好み

・作り方・

- ①パリパリ麺を砕いて、かまぼこを切っておく
- ②せいろでシュウマイを蒸す ※シュウマイの下にもパリパリ麺を入れておくとさらに美味しい
- ③蒸している間に、鍋に水とあんかけスープの素を入れて火にかけ、とろみがついたら、かまぼこを入れる
- ④②の蒸したシュウマイの上に③をたっぷりかけて、小ネギをトッピングしたら、出来上がり♪

★せいろがない場合は、電子レンジや鍋やフライパンで代用可



考案：餃子のたっちゃん（中央区大名2-6-5-1F）



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「海老ときのこのピリ辛クリーム パリパリ鉄板焼き」

● 材 料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ・ 麺 …………… 1人前 | ・ 刻み唐辛子 …… 2g |
| ・ 市販のホワイトソース …………… 150g | ・ にんにく …… 一片 |
| ★ 海老 …………… 40g | ・ オリーブオイル …… 大さじ 1 と 1/2 |
| ★ きのこと …… お好み | ☆ 白ネギ …… お好み |
| ★ ブロッコリー …… お好み | ☆ 小ネギ …… お好み |
| | ☆ 大葉 …… お好み |

● 作り方 ●

- ① 強火のフライパンにオリーブオイルを入れ、刻んだにんにく、刻み唐辛子をなじませ、★を入れて火が通るまで炒める
- ② ①にホワイトソースを入れて沸騰させる
- ③ スキレットに軽く油をひき、麺をのせて、その上に②をかける
- ④ グツグツになったら、刻んだ☆をお好みでかけて出来上がり♪



考案：コーデュロイカフェ (中央区大名1-15-35-4F)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「パリパリ麺の中華風 肉味噌餡掛け」

・材料・



マルタイ長崎皿うどん

- ・麺 …………… 1人前
- ・あんかけスープの素 …………… 1袋
- ・水 …………… 180ml

- ・市販の肉味噌 …… 30g
- ・ごま油 ……ひと回り
- ・白ネギ …… 適量
- ・小ネギ …… 適量
- ・山椒 …… お好み
- ・糸唐辛子 …… お好み
- ・色どり野菜 …… お好み

・作り方・

- ①フライパンに、水で溶いたあんかけスープの素と肉味噌を入れて温める
- ②小スキレットに油を引いてパリパリ麺を乗せて温める
- ③①が温まったらスキレットに入れて白ネギ、小ネギ、山椒、糸唐辛子を入れてグツグツになったら完成!
- ⑤色どりで好きな野菜を散らして華やかに♪



考案：焼鳥のえーす天神店（中央区大名2-1-14-3F）



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴



「土鍋麻婆皿うどん」

• **材 料** • (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ・ 麺 …………… 1人前 | ・ 長ねぎ …………… お好み |
| ・ 豚肉 …………… 40g | ・ 塩コショウ ……… 少々 |
| ・ キャベツ ……… お好み | ・ 市販の麻婆の素 1人前 |
| ・ もやし …………… お好み | |
| ・ ニラ …………… お好み | |

• **作り方** •

- ①市販の麻婆の素でソースを作っておく
- ②強火のフライパンで、豚肉に塩コショウして炒め、キャベツ、もやし、ニラも入れて炒める
- ⑤②に①を入れて一緒に炒める
- ⑥アツアツにした土鍋の上に麺のをせ、長ねぎをのせたら出来上がり♪
※土鍋でなくお皿でもOK、土鍋だと麺におこげがついてさらに美味しくなります



考案：食堂 うめぼし (中央区大名2-2-57-1F)



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴



「クリスピー ハンジャンチキン」

● **材 料** ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- ・ 麺 …………… 1人前の1/2
- ・ ご家庭の唐揚げ(骨付き)
…………… 4～5本
- ・ 市販のヤンミョムチキンソース
…………… 約120g
- ・ コチュジャン… お好み

● **作り方** ●

- ①ご家庭で作る骨付き唐揚げを準備する
- ②唐揚げが揚がった瞬間に、市販のヤンミョムチキンソースをたっぷり絡める
- ③お皿に②を盛り付けて、その上に砕いたパリパリ麺をたっぷりかけて完成!
- ④ピリ辛が好きの方は、さらにコチジャンをかけてもOK♪

★韓国で流行のクリスピーヤンミョムチキンの食感に♪



考案：ハンジャン (中央区大名1-14-20)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「ジャージャー皿うどん」

・材料・



(「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)

マルタイ「長崎皿うどん」

- | | | | |
|----------------|-----------|---------|-----------|
| ・ 麺 | 1人前 | ・ 大豆もやし | お好み |
| ・ 市販のジャージャー麺の素 | 1人前 | ・ 白ネギ | 適量 |
| | | ・ レタス | お好み |

・作り方・

- ①大豆もやしをサッと湯がいておく
- ②市販のジャージャー麺の素で、ジャージャー餡を作る
- ③お皿にレタスを敷き、そのうえに麺を少しくだいてのせる
- ④③にジャージャー餡をかける
- ⑤仕上げに①の大豆もやしと、刻んだ白ネギを盛り付けたら出来上がり♪
- ⑥お箸で麺を砕きながら、全部まぜて食べるのがおすすめ



考案：肉汁餃子のダンダダン（中央区大名1-10-14）



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「昔ながらの ニラ玉皿うどん」

- ・材料・ (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-----------------|---------------|
| ・ 麺 …………… 1人前 | ・ 焼肉のタレ… お好み |
| ・ キャベツ…ひとつかみ | ・ マヨネーズ… お好み |
| ・ ニラ …… ひとつかみ | ・ 油…………… 小さじ2 |
| ・ 卵…………… 1個 | |
| ・ 塩コショウ…………… 少々 | |

- ・作り方・

- ①千切りにしたキャベツとざく切りにしたニラをひとつかみずつ、卵は溶いて準備しておく
- ②油を引いた強火のフライパンで、①のニラにサッと火を通し、卵を入れ塩コショウ、混ぜながら焼き上げる
- ③お皿の上にパリパリ麺のをせ、その上に①のキャベツを豪快にのせ、②のニラ玉をかぶせる
- ④ソースは焼肉のタレをお好みで、マヨネーズもかけて、出来上がり!



考案：大名酒場 駒たか男 (中央区大名1-12-27-B101)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「クセになる辛さ！ 麻婆パリパリ麺」

● 材料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|----------------|-----------------|
| ・ 麺 …………… 1人前 | ・ 市販の麻婆たれ 100g |
| ・ 豚ひき肉 …… 55g | ・ 豆板醤 …………… お好み |
| ・ 長ネギ …… 1/3 本 | ・ 水溶き片栗粉 …… 適量 |
| ・ 玉ねぎ …… 1/4 個 | ・ 万能ねぎ …… お好み |
| ・ お好みの野菜 …… 適量 | ・ ごま …………… お好み |

● 作り方 ●

- ①長ねぎはみじん切り、玉ねぎは薄切りにする
- ②強火のフライパンで、豚ひき肉と①を炒める
- ③豚ひき肉に火が通たら、豆板醤と市販の麻婆たれを入れ、混ぜ炒める
- ④水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑤皿の上のパリパリ麺にかけて、万能ねぎとお好みでごまのせて完成♪

★辛くしたい人は豆板醤を多めに入れることがポイント！



考案：炭火焼き鳥 とりのすけ(中央区大名1-10-10-1F)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



「もつ鍋風 パリパリ鉄板」

・材料・



マルタイ長崎皿うどん	・ホルモン……………130g
・麺……………1人前	・ニラ……………適量
・あんかけスープの素	・キャベツ(小)……1/4
……………1袋	・にんにくスライス 適量
・水……………200ml	・ごま……………お好み
	・輪切り唐辛子……お好み

・作り方・

- ①キャベツとニラは軽く湯がいておく
- ②あんかけスープの素を水で溶いておく
- ③鍋でもつを炒めて、火が通ったら②のスープを入れる
- ④③に①のキャベツとスライスしたにんにくを入れて、しっかり混ぜ合わせる
- ⑤鉄板又はお皿にパリパリ麺をのせて、その上に④をかけ、ニラをのせ、唐辛子とゴマを散らしたら出来上がり♪



考案：麺処 極み 大名店（中央区大名1-6-13-1F）



おうちで簡単にプロの味
味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴



「牛しゃぶ皿うどん ライスチーズボール入り」

● 材 料 ●



マルタイ「長崎皿うどん」

- ・ 麺……………1人前
- ・ あんかけスープの素……………1袋
- ・ 鶏ガラスープの素 少々
- ・ 水……………200ml
- ・ 白菜……………100g
- ・ 白ネギ……………50g

- ・ しいたけ……………2個
- ・ 水菜……………40g
- ・ 人参……………10g
- ・ 卵……………1個
- ・ 牛肉……………60g
- ・ 塩・みりん・薄口醤油 少々
- ・ ご飯……………80g
- ・ チーズ……………20g

● 作り方 ●

- ①白菜・白ネギ・しいたけ・水菜・人参を一口大に切る
- ②水200mlに鶏ガラスープの素を少々加え、火にかける
- ③沸騰したら、先程切った具材を一種類ずつ湯がいて取り出す
- ④具材をしゃぶしゃぶした水の中に卵白を溶いて、あんかけスープの素を入れる
- ⑤とろみがついたら塩・みりん・薄口醤油で好みに味を調える
- ⑥ご飯の中にチーズ20gを入れて丸おにぎりにして、180℃の油で素揚げする
- ⑦カリッと揚がったら取り出し、器に麺としゃぶしゃぶ野菜・牛肉を盛り付ける
- ⑧真ん中にライスチーズボールを盛り付けて、残りの卵黄をライスチーズボールの上のせる
- ⑨最後にあんをかけて完成!! (お好みでピリ辛ソースをかけても◎)



考案：しゃぶ禅 昭和通り大名店（中央区大名2-8-22 天神借成ビルB1F）



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



「鉄板ホルモン パリパリ焼きそば」

● 材料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- ・ 麺 …………… 1人前
- ・ ホルモン …… 200g
- ・ キャベツ …… 1/4個
- ・ 玉ねぎ …… 1個
- ・ もやし …… 1袋
- ・ ニラ …… お好み
- ・ 人参 …… お好み
- ・ 焼き肉のタレ…適量

● 作り方 ●

- ①玉ねぎはくし型に、キャベツは一口大に切り、人参は短冊切り、ニラはざく切り、もやしは洗しておく
- ②強火のフライパンで、ホルモンに焼き色がつくまで焼く
- ③②に人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、ニラを入れて炒める
- ④③の野菜がしんなりしたら、焼肉のタレを全体にかけ混ぜ炒める
- ⑤皿にパリパリ麺をおき、④を上からかけたら出来上がり♪



考案：隠れ家Dining 早川 (中央区大名2-1-51-4F)



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「パリパリポテサラ」

- ・材料・ (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-------------------|----------------|
| ・ 麺 …………… 1人前の1/2 | ・ 水菜 …………… 適量 |
| ・ ポテトサラダ …… 約 60g | (レタスでもOK) |
| ・ 半熟卵 …………… 1個 | ・ マヨネーズ …… お好み |

- ・作り方・

- ①パリパリ麺の半分を細かく砕いておく
- ②お皿に水菜とパリパリ麺を敷く
- ③②の上にポテトサラダを盛る
- ④③の上に半熟卵を少し割ってのせ、マヨネーズをのせる
- ⑤仕上げに、パリパリ麺をかけて出来上がり♪
- ⑥すべてかき混ぜて食べるのがGood!



考案：大衆から揚げ酒場 まりお (中央区1-11-22-101)



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



おうちで簡単にプロの味

「中華丼風皿うどん」

・材料・



マルタイ長崎皿うどん

- ・ 麺 …………… 1人前
- ・ あんかけスープの素 …………… 1袋
- ・ 水 …………… 200ml

- ・ いか …………… お好みの量
- ・ キャベツ …………… お好みの量
- ・ かまぼこ …………… お好みの量
- ・ 玉ねぎ …………… お好みの量
- ・ きくらげ …………… お好みの量
- ・ にんじん …………… お好みの量
- ・ もやし …………… お好みの量

・作り方・

- ①野菜などの具材を火が通るまで炒める
- ②炒めた具材に水で溶いたあんかけスープの素を入れ、とろみがつくまで温める
- ③完成した、あんの半分はご飯にかけ、中華丼風に！
残りの半分は皿うどんに！



考案：一膳めし 青木堂（中央区大名1-11-28）



味のマルタイ 長崎皿うどん × 人気グルメ店

コラボレシピ



「サクッと新食感! TKG」

● 材 料 ● (「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ)



マルタイ「長崎皿うどん」

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ・ 麺 …………… 1人前の1/2 | ・ 韓国海苔 …… お好み |
| ・ ご飯 …………… 130g | ・ かつおぶし …… お好み |
| ・ 卵 …………… 1個 | ・ 小ネギ …………… お好み |
| ・ しょうゆ …… 小さじ1 | ・ ゴマ …………… お好み |

● 作り方 ●

- ①パリパリ麺は砕いて、韓国海苔は小さめにちぎっておく
- ②卵を卵白と卵黄に分ける
- ③ご飯と卵白を混ぜて、しょうゆを加え味を付ける
- ④③の上にかつおぶしをしき、パリパリ麺をしく
- ⑤④の真ん中に卵黄を落とし、韓国海苔、小ネギとゴマ、さらにパリパリ麺を散らして盛り付けをしたら完成!



考案：創作居酒屋10C (中央区大名1-11-13-5F)



味の **マルタイ** 長崎皿うどん × 人気グルメ店

🍴 **コ ラ ボ レ シ ピ** 🍴

おうちで簡単にプロの味



「無限ポテトサラダ」

- ・ **材 料** ・ 「マルタイ長崎皿うどん」の麺のみを使用したレシピ



マルタイ「長崎皿うどん」

- ・ 麺 …………… 1人前の1/2
- ・ サニーレタス …… 適量
- ・ ポテトサラダ …… 約 60g (レタスでもOK)
- (さつまいもを入れると美味しい)
- ・ ドレッシング …… お好み
- ・ ミニトマト …………… 2個

- ・ **作り方** ・

- ①パリパリ麺くだいて、半分のみにしておく
- ②お皿にサニーレタスを敷き、ポテトサラダを盛る
(パリパリ麺の塩味と相性よくするために、さつまいもを入れたポテトサラダは、さらに美味しくなります)
- ③②の横にパリパリ麺を置いて、ミニトマトで彩る
- ④全体的にドレッシングをかけたら完成!
- ⑤お箸で麺をザクザク砕いて、ポテトサラダと混ぜて、お召し上がりください♪



考案：大名焼き鳥 INASE - 粋 - (中央区大名1-12-39-4F)