

なべ焼きうどん・天ぷらそば・ カレーうどん **生タイプ** 一人前



エーコープマーク品かわら版



発行所

JAライフクリエイト福島

食品企画課

編集後記

エーコープ
なべ焼きうどん
200g

モチモチ感があり、つるつとした口当たりなめらかな麺です。
国産小麦粉100%使用。スープは日高こんぶだし使用。

エーコープ
カレーうどん
221g

腰の強いうどんにカレーの風味がマッチ。
国産小麦粉100%使用。スープにアップルファイバー入り。*

エーコープ

天ぷらそば
160g

カラッと揚げた天ぷら入りそばが手軽に作れます。スープはかつおだし。

溶性食物繊維と、ペクチン等の水溶性食物繊維をバランス良く含み、整腸作用、血中コレステロールの上昇抑制、血糖値の調整等の作用があると言われています。

鍋焼きうどんは小ぶりの土鍋を使った一人前用の鍋物です。単純に焼いているのはうどんではなく鍋です。

明治維新の頃には、大阪では屋台の夜売りの「鍋焼きうどん」がかなり流行していたようです。東京の下町辺りでも食べられるようになったのは明治十一年の頃と言われ、それまで屋台ではそばが主流だったそうです。

土鍋は金属の鍋と異なり、まず土鍋が過熱されてから、鍋全体から熱が伝わって中身を調理します。また、保温性が高いため余熱でたいいものに火がとおし、温度が少しづつ下がっていく過程でも味が染み込むので、余熱を利用するのがお奨めです。



※アップルファイバーとは：
りんご果実由来のプルプ（りんご果汁搾汁残渣または果汁を含むパルプ）を精製・漂白等の処理を一切行わずに乾燥・粉末化したものです。セルロース等の不