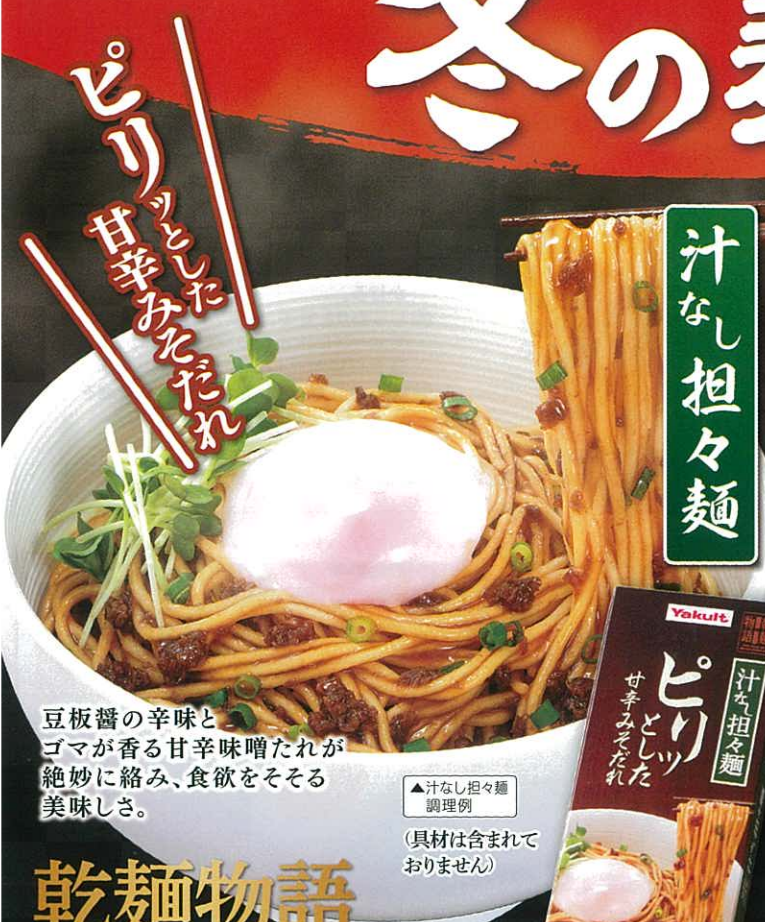




# 冬の麺祭り



ピリッとした  
甘辛みそだれ

汁なし担々麺

香り豊かな  
本醸造醤油スープ

しょうゆらーめん

本醸造醤油で仕上げた  
スープにストレートめんが  
絡み合う美味しさ。

豆板醤の辛味と  
ゴマが香る甘辛味噌だれが  
絶妙に絡み、食欲をそそる  
美味しさ。

▲汁なし担々麺  
調理例  
(具材は含まれて  
おりません)

▲しょうゆらーめん  
調理例  
(具材は含まれておりません)

## 乾麺物語

素材の選定から味までこだわった、  
旨味溢れるスープ付き。  
ご家庭で“本格麺”をご堪能ください。

各1箱(3食入り)

各**659**円(税込)

税別各**610**円



しこしこめにコクのある  
スープが絡んで、絶妙の旨さ。

とんこつしょうゆ  
らーめん

だしのきいた  
スパイススープ



めんのコシの強さと和風だしの  
やさしさで、旨さ倍増。

カレーうどん



濃厚なコクの豚骨エキスに  
魚介の旨みを合せ、  
味わい深いスープに仕上げました。

魚介醤油つけ麺

アレルギー物質(28品目中) ●汁なし担々麺:小麦、大豆、りんご、ごま ●しょうゆ:小麦、豚肉、大豆 ●とんこつしょうゆ:小麦、豚肉、鶏肉、大豆、ごま ●カレーうどん:小麦、大豆、牛肉、鶏肉 ●魚介醤油つけ麺:小麦、豚肉、鶏肉、大豆、さば、セラチン

●ご注文書      ■お届け予定日      月      日(      )      ●お問い合わせは

お名前	様				お電話	(      )				担当者
ご住所										
ご注文品	乾麺物語(3食入り)									
	汁なし担々麺	しょうゆらーめん	とんこつしょうゆらーめん	カレーうどん	魚介醤油つけ麺					
	箱	箱	箱	箱	箱					

### 愛知中央ヤクルト販売株式会社

〒475-0805 半田市浜田町2丁目1番地の2  
<https://www.aichichuo-yakult.co.jp>

愛知中央ヤクルト 検索

**0120-44-8960**

9:00~17:00(土・日・祝をのぞく)



愛知中央ヤクルト販売株式会社の  
公式Instagramはこちら。  
是非、チェックしてみてください!

添付のスープを使って  
鍋1つで簡単

# もつ鍋

※**は中華めん**で味わおう!

乾麺物語  
しょうゆ  
らーめん  
を使って



乾麺物語しょうゆらーめんを使って「もつ鍋」を作ってみました。もつ鍋のスープを買う必要や、スープを一から作る手間がなく手軽にできます。また鍋1つで簡単にできます。

●材料(1人分)

- 乾麺物語  
しょうゆらーめん… 1袋  
ホルモン …… 100g  
キャベツ …… 100g  
モヤシ …… 1/2袋  
ごぼう …… 100g  
ニラ …… 1/2束  
ニンニク …… 1片  
タカノツメ …… お好みで  
水 …… 400ml  
お湯 …… 100ml  
中華だし …… お好みで

●調理方法  
(調理時間10分)

[準備]

- ・ニンニクは薄切り(チューブでもOK)
- ・タカノツメは小口切り
- ・ニラは4cmほどに切る

- ① 鍋に水、付属のスープを入れる。
- ② キャベツ、ごぼう、モヤシ、ホルモンの順に入れ、最後にニラを載せる。
- ③ ニンニク、タカノツメを散らして弱火にかける。
- ④ しっかりと煮て、野菜がしんなりとなってスープに沈んだら完成。※味が薄い場合は中華だしをお好みで入れる。
- ⑤ ある程度食べ終わったら、お湯100mlを入れ「麺」を投入し3分茹でて完成。

※麺投入直後は麺同士がくっつきやすいので軽く混ぜながら茹でます。  
※塩分が気になる方は、あらかじめ麺を別の鍋で茹でましょう。

乾麺物語  
汁なし  
担々麺  
を使って

## 汁あり担々麺

豆乳を入れることで、ピリ辛担々麺のスープがまろやかに!



付属のスープは、ザルでこすことで、スープと中の具(大豆たんぱく)を分けることができます。

●材料(2人分)

- 乾麺物語  
汁なし担々麺 …… 2袋  
調製豆乳 …… 1本(200ml)  
チンゲン菜 …… 2枚  
白ネギ …… 2本(5cm幅)  
水 …… 300ml  
鶏がらスープの素 …… 小さじ2  
ラー油 …… お好みで

●調理方法(調理時間10分)

[準備]・白ネギで白髪ネギをつくっておく。

- ① めんを表示通りにゆであげ、器に盛ります。※チンゲン菜も一緒にゆでておきます。
- ② 鍋に水300mlと鶏がらスープの素、調製豆乳200mlを入れて温めます。(沸騰しないようにする)
- ③ ②を器に入れます。
- ④ 付属のスープを器に入れ、チンゲン菜と白髪ネギをのせて完成です。

乾麺物語  
魚介醤油  
つけ麺  
を使って

## 魚介醤油のタレで油そば

オイスターソースを入れることで、魚介の旨味が増します!



玉ネギをみじん切りにして混ぜても美味しいです!

●材料(2人分)

- 乾麺物語  
魚介醤油つけ麺 …… 2袋  
オイスターソース… 小さじ2  
小ネギ …… 4本  
チャーシュー …… 4枚  
半熟たまご …… 2個  
海苔 …… 4枚  
ゴマ油(※お好みで) …… 小さじ2

●調理方法(調理時間10分)

[準備]・半熟たまごをつくる。

- ① めんを表示通りにゆであげ、冷水で洗い、水気をよく切ります。
- ② 器に付属のスープとオイスターソースを入れて混ぜます。
- ③ ②にめんを入れ、レンジで約1分加熱します。
- ④ めんとスープをよく混ぜ、小ネギ、チャーシュー、半熟たまご、海苔をのせて完成です。

乾麺物語  
カレー  
うどん  
を使って

## グリル野菜のカレーうどん



●材料(2人分)

- 乾麺物語  
カレーうどん …… 2袋  
ソーセージ …… 6本  
グリル野菜(かぼちゃ、パプリカ、レンコン、インゲンなど) …… 各適量  
サラダ油 …… 適量  
水菜 …… 適量

●調理方法(調理時間10分)

- ① 野菜とソーセージはフライパンに油を熱して焼いておく。
- ② パッケージに沿ってカレーうどんを作り、野菜、ソーセージをトッピングする。

乾麺物語  
とんこつしょうゆ  
らーめん  
を使って

## ささみ明太の豚骨醤油ラーメン



●材料(2人分)

- 乾麺物語  
とんこつしょうゆらーめん …… 2袋  
ささみ …… 2本  
明太子 …… 2腹(70g)  
[付け合わせ]  
水菜、すりごま、高菜漬

●調理方法(調理時間15分)

- ① ささみは筋を引いて、観音開きにする。
- ② ささみの上に明太子を半量ずつ広げる。
- ③ アルミホイルを敷いた天板に②をのせて、トースターで火が通るまで10分ほど焼く。
- ④ パッケージに沿って作ったラーメンを器に盛り付け、ささみ、水菜、すりごま、高菜漬を盛り付ける。