



今までの  
レシピ集はこちら

／ かんたん ／

# レシピ

Let's cook!

## 福島の水道水でキリッと冷やして 和風冷麺

和食の職人が考案したという「上杉」の和風冷麺を、家庭でも作りやすいようにアレンジしてご紹介。中華麺、そうめんでもおいしくいただけます。



### 作り方

- 鍋に水、鶏がらスープの素、和風だしの素、しょうゆ、塩を入れて軽く煮立たせる。
- キュウリは千切り、リンゴまたはスイカは食べやすい大きさに切る。
- 冷麺をゆで、流水で冷やす。
- 器に①と氷を入れて冷やし、その中に③を入れ、キュウリ、リンゴまたはスイカ、キムチをのせる。
- 風味付けにごま油を回しかける。氷が溶けて味が薄まってきたら追加のキムチや酢で味を調整してください。

### 材料(2人分)

水	500ml
鶏がらスープの素	小さじ4
和風だしの素	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
塩	小さじ2分の1
氷	大きいもの 12個程度
キュウリ	4分の1本
リンゴまたはスイカ	30g
キムチ	40g~60g(適宜)
市販の冷麺 (中華麺、そうめんなどお好みで)	2玉
ごま油	小さじ2分の1
酢	大さじ2(適宜)



教えてくれた先生

「米沢牛炭火焼肉 上杉」  
常務取締役 情野裕仁さん

### 米沢牛炭火焼肉 上杉

福島市笹谷字塗谷地83-2  
TEL024-555-3715

営業時間/11:30~15:00(14:30LO)  
17:00~22:30(22:00LO)

※土・日曜日、祝日は通し営業。  
定休日/無休