

太陽の様に輝く高品質のデュラム小麦を、比内地鶏のコクのある濃厚な卵で練り上げた旨味あふれるパスタです。

生パスタを48時間かけてゆっくりと水分を抜き取り乾燥させておりますので、安全に長期保存が可能となっております。

名 称	乾燥パスタ
原材料名	小麦粉(国内製造)、鶏卵、食塩、植物油脂/アルコール、クチナシ色素、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
内 容 量	240g(めん80g×3)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存してください
調理方法	枠外右側に記載
製 造 所	株式会社クックランド 秋田県横手市 十文字町十五野新田字増田道東43-2

栄養成分表示1食(80g)当たり ● 本製品工場では、そばを含む製品を生産しています。
エネルギー 306 kcal ● 鶏卵は、比内地鶏のたまごを使用しております。
たんぱく質 13.3 g ● 製品には万全を期しておりますが、万一不良品、お気づきの点がございましたら
脂 質 3.4 g (推定値) 下記までご連絡ください。
炭水化物 56.0 g
食塩相当量 1.2 g

お問い合わせ先 フリーアクセス 0800-800-1216

◆上手な茹で方 ※塩は入れないでください。

多めの沸騰したお湯に麺を入れ、約7分間好みの固さに茹で上げます。茹で上がりましたら、お好みで市販のパスタソースをかけてお召し上がりください。

賞味期限

おすすめレシピ Recommended Recipes

比内地鶏卵パスタの簡単ペペロンチーノ

材料(1人前)

・オリーブオイル 大さじ2 ・ベーコン 30g(目安です)
・にんにく 1片 ・マッシュルーム 30g(目安です)
・鷹の爪輪切り お好みで ・きざみパセリ お好みで
・黒こしょう 少々
・塩 少々

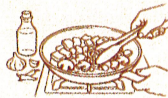
① マッシュルームはスライスし、にんにくはみじん切りにします。ベーコンはお好みの幅に切ります。



② 多めの沸騰したお湯にパスタを入れ、約7分、好みの固さに茹でます。茹で汁を大さじ2取り置きしてください。茹で上がったたら、ざるにあげて湯を切ります。



③ フライパンにオリーブオイル大さじ2、にんにく、鷹の爪輪切りを入れ、弱火で炒めます。香りが立ってきたら、ベーコンとマッシュルームを加え、中火で炒めます。



④ ベーコンとマッシュルームに火が通ったら、茹で上がったパスタを加えます。取り置きした茹で汁、黒こしょう、塩を加え、全体がなじむように中火でさっと炒めて完成です。お好みで刻みパセリを添えてお召し上がりください。

