



## 奥本製粉



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

# アルファベットマカロニ入り ピラフ

## 材料 (1人前)

・ アルファベットマカロニ	15 g
・ 無洗米	35 g
・ 水	70 g
・ 顆粒コンソメ	2 g
・ (A) ハム	10 g
・ (A) 玉葱	10 g
・ (A) パプリカ	10 g
・ (A) ピーマン	10 g
・ コーン (缶)	10 g
・ 油・塩・胡椒	適量

アルファベット  
マカロニ 使用

## 作り方

1. 炊飯器にアルファベットマカロニ、水、顆粒コンソメを入れてよく混ぜて炊飯する。
2. (A)を1cm角に切り、コーンと共に炒め塩・胡椒で味付けをする。
3. 炊きあがった1と2を混ぜ合わせる。



## メニューポイント

A~Zのアルファベットと0~9の数字のマカロニが見え隠れする楽しいピラフです。

# 千葉県産マッシュルームを使った カレーナポリタン

## 材料 (1人前)

- ・ ディオハーフスパ (1.8) 80 g
- ・ 玉葱 20 g
- ・ ピーマン 20 g
- ・ マッシュルーム 20 g
- ・ ウィンナー 20 g
- ・ トマトケチャップ 40 g
- ・ カレールー 3g
- ・ 油・塩・胡椒 適量

ディオハーフ  
スパゲッティ  
1. 8mm 使用

## 作り方

1. ディオハーフスパゲッティ(1.8)を12分間茹で、水気を切って重量の2%の油を絡めておく。(茹で歩留まり270%)
2. 玉葱はくし切り、ピーマンは縦半分に切った後に1cm幅に切る。  
マッシュルームは石づきを取ってスライスしウィンナーは斜めに切る。
3. 油を敷いて1と2を炒め、ケチャップ、少量のお湯で溶いたカレールーで味付けをし塩・胡椒で味を整える。



## メニューポイント

生産量日本1位の千葉県産マッシュルームをふんだんに使用したメニューです。

# ピーナッツ味噌入り

## ジャージャー麺

### 材料 (1人前)

- 美瑛の地からハーフスパ (1.8) 80 g
- 豚ミンチ 80 g
- 白葱 10 g
- (A)甜麵醬 50 g
- (A)ピーナッツ味噌 40 g
- (A)オイスターソース 10 g
- (A)砂糖 2 g
- 油・塩・胡椒 適量
- (B)胡瓜 10 g
- (B)コーン(缶) 10 g
- (B)プチトマト ½×2個

美瑛の地から  
ハーフスパゲッティ  
1. 8mm 使用

### 作り方

1. 美瑛の地からハーフスパゲッティ(1.8)を13分間茹で、水気を切って重量の2%油を絡めておく。(茹で歩留まり270%)
2. 白葱はみじん切り、胡瓜は千切り、プチトマトは半分に切る。
3. 油を敷いて白葱と豚ミンチを炒め、火が通ったら(A)で味付けをし、塩・胡椒で味を整える。1を皿に盛り付け、(B)と共に上に乗せる。



### メニューポイント

千葉県の特産品ピーナッツ味噌を使用した、食感が楽しいジャージャー麺です。

# たまごたっぷり

## タルタルサラダ

### 材料 (1人前)

・ ホイールマカロニ	20 g
・ ブロccoli	20 g
・ たまご	20 g
・ ハム	10 g
・ コーン (缶)	10 g
・ パプリカ(赤)	10 g
・ (A) マヨネーズ	20 g
・ (A) ケチャップ	3 g
・ (A) はちみつ	2 g

ホイール  
マカロニ使用

### 作り方

1. ホイールマカロニは16分間茹で、水洗いをし水気を切った後に油を重量の2%絡めておく。(歩留まり300%)
2. ブロccoliは小房に分けて茹で、ハムは1cmの角切りにする。コーンは水気を切り、たまごは茹でてみじん切りにする。パプリカは星形に抜く。
3. ボールに (A) を混ぜ、1, 2を入れて和える。



### メニューポイント

子供の大好きなタルタルソースが  
ホイールマカロニに良く絡みます。