

業務用皿うどんのご提案



① 企画趣旨

皿うどんは、江戸時代末期に、海の幸にめぐまれた長崎で、異国の味と日本料理が会って発展した庶民的な料理です。
お好みの具材をたっぷり入れたあんをパリパリな揚げ麵に
かけるだけ。野菜不足を手軽に解消できる料理としてもオススメです。

今回は『皿うどん』だけではなく、アレンジメニューも一緒にご提案します。



② 提案商品



商品名	ヒガシマル業務用皿うどん
内容量	50g
単品サイズ	50g
形状	110 × 110 × 45mm
ケースサイズ	丸型
ケース重量	500 × 290 × 580mm (2合)



商品名	長崎ちやめんスープ SS
内容量	250g
単品サイズ	200 × 160 × 15mm
形状	粉末
ケースサイズ	325 × 270 × 125mm

【長崎皿うどん】

お好みの肉・海鮮・野菜を炒め、水で溶いた
粉末スープ入れ煮込み、餡を
つくります。

揚げ麵に出来上がった餡をかければ
皿うどんの出来上がりです。



《調理例》

③ アレンジレシピ

【パリパリサラダ】

作り方：皿うどんの揚げ麵にお好みの野菜サラダを
のせ、お好みのドレッシングをかければ
出来上がりです。



《トッピング案①》



海藻で！

《トッピング案②》



冷しゃぶで！

《トッピング案③》



ツナとコーンで！

【チョップドサラダ】・・・流行中のサラダです。

すべての具材を同じくらいの大きさになるように、
小さくカットし、スプーンで食べられるお手軽さが
人気です。

＜材料（2～3人前）＞

レタス 1/4個
ミニトマト 4～5個
ブロッコリー 20g
コーン 20g
とりささみ肉 1本
※具材は何でもOKです。
お好きな具材をたっぷり
使ってください。

皿うどんの麵 50g

お好きなドレッシング お好みで



← 材料
カット後



＜作り方（調理時間：約5分）＞

- ①とりささみ肉、ブロッコリーは先に茹でます。
- ②レタス、ミニトマト、ブロッコリーを1～2cmくらいにカットし、とりささみと皿うどんの麵は細かくほぐします。
- ③②とコーンをボウルに入れ、軽く混ぜます。
- ④③にお好きなドレッシングをかけ、絡めます。
- ⑤お皿に移して出来上がりです。

← 料理例（2～3人前）

よくサラダだけ食べる方がいますが、野菜のだけでは栄養が偏ります。
このメニューは炭水化物の揚げ麵やたんぱく質のお肉を加えることで
バランスよく満腹になるのでメインメニューとしてもオススメです。

クッキングレシピ

料理名

和えるチョレギ風パリパリサラダ



作り方

調理時間 約 5 分

1. キャベツを水洗いし、よく水気を切り、千切りにします。
 2. めんの袋を開け、袋の中で食べやすい大きさにほぐします。
 3. キャベツとめんを大きめのボウルにあげ混ぜ合わせます。
 4. チョレギサラダドレッシングを適量加え、よく和えてお召し上がりください。
- ★ キャベツは、市販のカット野菜 1 袋分で代替することができます。
- ★ トマト、コーン、ツナなどを加えるとよりおいしくお召し上がりいただけます。

材 料

2～3人分

業務用皿うどん

1パック

キャベツ

150g

チョレギサラダドレッシング

適量



複数食の調理には1袋5食入りのタイプもおすすめです！



長崎ちゃんめん X - 6 0



長崎ちゃんめん X - 1 0 0

(株)ヒガシマル 業務用皿うどん商品一覧

作成日:2015年3月16日

商品画像							
商品名		業務用皿うどん 50g	業務用皿うどん 70g		長崎ちゃーめん X-60	長崎ちゃーめん X-100	かたやきそば60g
めんの重量		50g	70g		60g×5ヶ	100g×5ヶ	60g
めんの細さ		細めん	細めん		細めん	細めん	太めん
めんの形		丸	丸		角	角	角
めん 1ヶの サイズ	縦	φ 110mm	φ 110mm		120mm	165mm	155mm
	横	φ 110mm	φ 110mm		100mm	120mm	120mm
	高さ	45mm	55mm		30mm	40mm	50mm
入り数		40入	24入		8入	6入	40入
荷姿		1合	1合		1合	1合	1合
ケース サイズ	長さ	500mm	500mm		465mm	550mm	550mm
	幅	290mm	290mm		270mm	275mm	267mm
	高さ	290mm	185mm		220mm	235mm	292mm
ケース重量		2.6kg	2.2kg		2.9kg	3.5kg	3.0kg
賞味期限		7ヶ月	7ヶ月		3ヶ月	3ヶ月	3ヶ月
揚げ油		パーム油	パーム油		なたね油	なたね油	なたね油
JANコード		—	—		4976740400195	4976740400201	—
GTINコード		—	—		0104976740400194	0104976740400200	—
JANコード		—	—				—
特長		・アルミ蒸着包装 ・賞味期限7ヶ月		・揚げ油:なたね油 ・賞味期限3ヶ月			
製造工場		自社工場		委託製造			