

名田庄漬入り炒飯



材料(2人前)

名田庄漬:ふる里(110g)	1袋
パプリカ	1/4個
卵	1個
ごはん	300g
鶏がらスープの素	適量
ねぎ	少々
塩、こしょう	少々
ごま油	少々

- 1 名田庄漬はみじん切りにし、水分をしぼる。パプリカ、ねぎもみじん切りにする。
- 2 ごま油をフライパンに入れパプリカを炒める。溶き卵を入れ、半熟になったらごはん、名田庄漬をいれ、鶏がらスープの素、塩、こしょうで味付けし炒める。
- 3 器に盛り、ねぎのみじん切りをまぶし出来上がり。※味付けした後、ねぎを一緒に混ぜ、炒めてもよい。

名田庄漬入りちらし寿司



材料(2人前)

名田庄漬:しば漬(110g)	1袋
すしのこの素	15 cc
ごはん	300g
かまぼこ	1/3枚
卵	1個
レタス ※お好みで	適量
プチトマト ※お好みで	適量

- 1 名田庄漬は細かく切る。かまぼこは、千切りにする。
- 2 卵を溶いて、錦糸卵にし千切りにする。
- 3 ごはんに名田庄漬、千切りにしたかまぼこ、錦糸卵(半分)を入れ、すしの子の素で混ぜ合わせる。
- 4 器に盛り、錦糸卵(残りの半分)をちらせば出来上がり。お好みでレタスやプチトマトをトッピング。

名田庄漬入りタルタルソース



材料(2人前)

名田庄漬：ふる里(110g)	1袋
ゆで卵	1個
マヨネーズ	適量
玉ねぎ	中玉 1/4個

- 1 名田庄漬はみじん切りにし、水分をしぼる。
- 2 玉ねぎは細かく刻み、塩水につけておく。
- 3 ゆで卵は適当な大きさに切る。
- 4 水気を切った名田庄漬、玉ねぎ、マヨネーズ、ゆで卵を混ぜ合わせ、出来上がり。白身魚のフライにどうぞ。

名田庄漬入り焼き餃子



材料(2人前)

名田庄漬：あなた好み(110g)	1袋
豚ミンチ	100g
ぎょうざの皮	数枚
すりおろしニンニク(市販のもの)	適量
すりおろし生姜(市販のもの)	適量
キャベツ	2〜3枚
塩・こしょう・サラダ油	少々
レタス、プチトマト ※お好みで	適量

- 1 名田庄漬とキャベツはみじん切りにする。名田庄漬は水気を切っておく。
- 2 豚ミンチとみじん切りにしたキャベツ、水気を切った名田庄漬をよく混ぜ合わせる。
- 3 すりおろしニンニク、すりおろし生姜、塩、こしょうで味付けをする。
- 4 出来た具をぎょうざの皮で包み、フライパンにサラダ油をひき、餃子を並べ水を入れ蓋をし、5分蒸し焼きにする。
- 5 蓋を外して水気を飛ばし、焼き目がついたら出来上がり。お皿に盛り付け、お好みでレタス、プチトマトを添えてどうぞ。

名田庄漬入り冷製パスタ



材料(4人前)

名田庄漬:しば漬(110g)	1袋
パスタ	300g
しらす	大さじ8
トマト	中2個
オリーブオイル	大さじ2
塩・こしょう	小さじ1/2

- 1 トマトは賽の目にカットし、名田庄漬、しらす、オリーブオイルと混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える。
- 2 混ぜ合わせた具材は、冷蔵庫で冷やす。
- 3 パスタを茹で、上がったら、冷水で冷やす。
- 4 パスタを器に盛り、冷やした具材をトッピングして出来上がり。

名田庄漬入り冷やしうどん



材料(4人前)

名田庄漬:あなた好み(110g)	1袋
うどん(乾麺でも冷凍でもOK)	4玉
麺つゆ	適量
オクラ	8本
納豆(ひきわり)	2パック
かにかま	8本
きざみネギ・きざみ海苔	適量
卵黄	4個

- 1 名田庄漬はみじん切りにし、水分をしぼる。
- 2 オクラはへたを取り、塩少々をまぶしてまな板で転がし、うぶ毛をとって小口切りにする。
- 3 かにかまは適当な大きさに切る。納豆を混ぜておく。
- 4 表示どおりにゆでたうどんをざるにあげ、流水で洗い器に盛り付ける。
- 5 名田庄漬、オクラ、納豆、かにかま、きざみネギ、きざみ海苔、卵黄をトッピングし、麺つゆをかけて出来上がり。