



レモン麺、解禁

初夏を思わせる日差しが心地よい5月。
体が自然と欲するのは、「さっぱり」とした一皿です。
今年はジメジメした暑さを吹き飛ばす、レモンの弾ける酸味と香りを主役にした麺料理を提供してみませんか？
喉ごしの良い麺にフレッシュな果汁と輪切りレモンを合わせれば落ちてしまいがちな食欲を刺激する一皿に。一瞬ですっきり整うメニューを紹介します。

進化系『レモン麺』の世界

定番の麺が、レモンのひと工夫でさわやかに。和風からエスニックまで、気分に合わせて選べる『進化系レモン麺』の世界へ。



瓦そば風鉄板焼きそば

山口県で定番グルメを、鉄板で香ばしく焼き上げた「瓦そば風」に。レモンをひと搾りすると、味の鮮やかさがアップ。最後まで飽きずにお楽しみいただけます。



冷やし汁なしフォー

夏のフォーには串切りレモンが欠かせません。絞った瞬間に広がるさわやかな酸味が、麺の旨みを引き立て、ひと口ごとに爽快感を添えます。



レモン香る韓国冷麺

レモンを入れて、初夏に楽しむ冷麺に。程よい酸味のスープと、もちもちの麺がやさしく絡み、暑い日でも食欲をそそります。

レモンのチーズクリームパスタ

【使用青果例】 レモン、チャービル

【調理時間】 約20分

【材料】 1人分

・レモン	1/2個	・生クリーム	100ml
(輪切りのスライス3枚分含め)		・牛乳	100ml
・チャービル	適量	・粉チーズ	大さじ2
・パスタ(乾)	100g	・塩	少々
・ベーコン	30g		

【作り方】

- ①パスタは、規定の時間で茹でておきます。フライパンでベーコンを軽く炒め、生クリーム、牛乳を加えて温め、粉チーズを混ぜます。
- ②茹でたパスタを①に入れて絡めます。火を止めてレモンを絞り、果汁を加えて塩で味を調えます。
- ③お皿に盛り、チャービルと輪切りのレモンを飾って完成です。

【使用した青果の特徴】

レモン



レモンは、爽やかな香りとキレのある酸味が魅力の柑橘です。ひと絞りするだけでレモンの味がしっかり感じられ、料理全体をすっきりと楽しめます。



チーズクリームに、レモンの爽やかな酸味をひと絞り。
クリーミーなのに重すぎず、ひと口ごとに爽快感が広がる春夏にピッタリのパスタです。

冷やしトマトの旨塩白葱ソース

【使用青果例】 トマト（中玉がおすすめ）、白葱、チャービル

【調理時間】 約15分

【材料】1人分

・トマト（中玉）	1個	【旨塩だれ】	
・白葱	20g	・塩だれ	適量
・チャービル	適量	・ごま油	適量

【作り方】

- ①トマト（中玉）はくし形に切り、器に並べ冷蔵庫で冷やしておきます。
- ②長ねぎは粗みじん切りにして、【旨塩だれ】とよく混ぜ合わせます。
- ③冷蔵庫から出した①に②を盛り付け、チャービルで飾って完成です。

【使用した青果の特徴】

トマト



トマトが春から初夏にかけて旬を迎えます。
この時期ならではの、酸味と甘みが調和した濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

白葱



白葱は、炒め物や煮物、スープ、和え物などに加えることで、料理に香りと風味を引き立てます。カット済みの業務用・加工用など、ご希望がございましたらお気軽にお問い合わせください。



絶品の白葱ソースをかけるだけで、冷やしトマトがぐっとおいしく、大変身します。女性にも喜ばれるトマトで、小鉢で気軽に楽しめる中華風前菜はいかが？