

2020年5月11日

レンジで爆速！ 人気料理研究家リュウジさん考案の 冷凍うどん「マジうまレシピ」を公開

テーブルマーク株式会社は、毎年ご好評いただいている夏季限定スペシャルコンテンツ「レンジで夏うどん2020」を公開し、今年の特集として、Twitter フォロワー数 130 万人超(※2020年4月時点)の人気料理研究家リュウジさんが考案した冷凍うどんレシピ「リュウジのマジうまレシピ」をご紹介します。暑くなるこれからの季節にぴったりな、火を使わずレンジだけで爆速で作れるリュウジさんならではの超簡単アレンジレシピとなっています。

特設サイト内ではこの他にも、夏におすすめの「さっぱりうどん」「スタミナうどん」を集めた「レンジで夏うどん100レシピ」もご紹介。

この夏はレンジで涼しく、簡単おいしい冷凍うどんレシピを作ってみてはいかがでしょうか。たくさんのレシピの中から、ぜひあなたのお気に入りを見つけてみてください。



リュウジ
(料理研究家)
料理のおにいさんとしてバズるレシピを次々に生み出し、メディア出演やレシピ本の出版も多数。
Twitter フォロワー数 130 万人、YouTube チャンネル登録者数 53 万人超。(※2020年4月時点)

■リュウジのマジうまレシピ

リュウジさん考案の冷凍うどんレシピは以下の3点です。

ペペ玉うどん



使用商品: さぬきうどん

冷やしタレうどん



使用商品: さぬきうどん

冷やし汁ぶっかけうどん



使用商品: 稲庭風うどん

「ペペ玉うどん」のレシピをご紹介します。

冷凍うどんと材料と一緒にレンジ調理して和えるだけで簡単！コシのあるうどんがパスタ風レシピによく合います。

その他のレシピは、下記サイトをご確認ください。

特設サイト:

レンジで夏うどん 2020 リュウジのマジウマレシピ

掲載期間:5月10日～8月31日

<https://www.tablemark.co.jp/recipe/nu/index.html>

ペペ玉うどん

材料(1人分)

- 冷凍「さぬきうどん」……………1玉
- 卵(常温に戻しておく)……………1個
- パセリ……………適量

A

- にんにく(みじん切り)……………1かけ
- 白だし……………大さじ1.5
- オリーブ油……………大さじ1
- 鷹の爪(輪切り)……………1本分

作り方

1 深めのお皿にAを入れる



3 ふんわりラップをかけてレンジ(600W)で約6分加熱する。



2 内容からはずした凍ったままの冷凍「さぬきうどん」をのせる



4 熱いうちに溶き卵を入れてよく混ぜる。パセリをふって召しあがれ。

●レンジからお皿を取り出す際はやけどにご注意ください。



リュウジ@料理のおいさんバズレシピ @ore825

■レンジで夏うどんハッシュタグキャンペーン

5月10日より8月31日まで「#レンジで夏うどんキャンペーン」を開催。「リュウジのマジウマレシピ」3点からお好きなレシピを作った写真や動画を Twitter もしくは Instagram で「#レンジで夏うどん」をつけて投稿した方の中から抽選で100名様に Amazon ギフト券(1,000円分)をプレゼントします。

■テーブルマークこだわりのさぬきうどん

つややかで透き通るように白い色味、立ち上がる小麦の風味と香り。しっかりした歯応えを感じる強いコシと、つるつるとなめらかなのど越し。

これが、四国・讃岐地方で作られる本場讃岐うどんのおいしさの特徴であり、冷凍うどん売上シェア No.1*である私たちテーブルマークが長年、求め続けてきたものです。テーブルマークは、この讃岐うどんを求めて原料の選定から製造工程のひとつひとつまで、すべてにこだわりを持って開発を続けてきました。

熟練のうどん職人が手作業で行う工程を、機械で巧みに再現。こだわり抜いたゆでたてのうどんを、直後に冷水でしめ、一気に「急速冷凍」していますので、ゆでるか電子レンジで加熱していただくだけで、打ちたて・ゆでたてのコシや風味をいつでも簡単にお楽しみいただけます。

※富士経済 2020年食品マーケティング便覧

テーブルマーク冷凍うどん 主な商品一覧



さぬきうどん 5食



稲庭風うどん 5食



丹念仕込み
本場さぬきうどん 3食



ミニパック
さぬきうどん 6食

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】
テーブルマーク株式会社 お客様相談センター
電話:0120-087-578
ホームページアドレス: <https://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。