



オクラと温泉玉のさっぱりきしめん



材料

👤 2人分

紅白きしめん	1袋
オクラ	約4本
かまぼこ	約3/1本
温泉玉子	2個
天かす	適量
かつお節	適量

一言コメント

鯛だしのさっぱりとした味わいに合わせて、栄養価が高くネバっとした触感が特徴のオクラを入れて作ってみました！温泉玉子がいい感じにマッチしててGoodでした！



豚ゆずきしめん&だし付きだし巻き卵



豚ゆずきしめん

材料	2人分
紅白きしめん	1袋
豚 (以下のもので下ゆで)	お好み
みりん	小さじ1
だしの素	大さじ1/2
塩こしょう	少々
水	250cc

だし付きだし巻き卵

材料	2人分
卵	3~4個
水	60cc
だしの素	5g
ネギ	適量

一言コメント

この「だし付けだし巻き卵」は、紅白きしめんの美味しいだしを無駄にせず、さらに楽しむための一品料理です。和食らしい繊細な味わいと、だしの旨味をたっぷり感じられます。



海苔とろろきしめん&鯛だし雑炊



海苔とろろきしめん

材料 2人分

紅白きしめん 1袋

海苔 適量

とろろ 適量

ねぎ 適量

鯛だし雑炊

材料 2人分

鯛だし入りつゆ 残り

お米 約200g

生卵 1個

トッピング

ねぎ 適量

大根おろし 適量

一言コメント

トッピングにかつお節やしらす等を加え、海苔の代わりにあおさを使用しても美味しいです！美味しい出汁を無駄にしない、優しい味わいの鯛だし雑炊は締めピッタリです！



卵あんかけきしめん



材料

👤 2人分

紅白きしめん	1袋
かまぼこ	約1/6本
しいたけ	1/3個
たまご	1個
わかめ・油あげ	適量
片栗粉	適量

一言コメント

鯛だしのたまごあんは、具材の旨みを優しく包み込んでくれます！たまごあんはさまざまなアレンジレシピが可能です！好きな具材を見つけてみてください！



きのここと卵包みきしめん



材料

2人分

紅白きしめん

2袋

鯛だし粉末

1~1.5袋

水

1000cc

水溶きかたくり粉

適量

きのこ

適量

卵

1個

一言コメント

卵が鯛だしと相性がよく、鯛だしを卵がより
まろやかにしてくれています！さらにきのこ
はもちもちのきしめんの食感に加えコリコリ
とした食感が楽しめるのでおすすめです！



鯛だしおにぎり



名前

材料

2人分

お米

適量

海苔

3枚

鯛だし粉末

適量

一言コメント

アレンジレシピの中で一番お手軽に作れます！鯛だしの塩味がお米との相性がよくとてもおいしいです！きしめんを食べて小腹が空いたときに最適です！



冬味きしめん



名前

材料

 2人分

お好みのお肉

200g

ネギ

適量

白菜

適量

紅白きしめん

2袋

鯛だし粉末

1.5袋

一言コメント

今回は豚肉を使用しましたが、鶏肉や牛肉などお好みのお肉に置き換えて紅白きしめんをもっと味わい尽くしましょう！