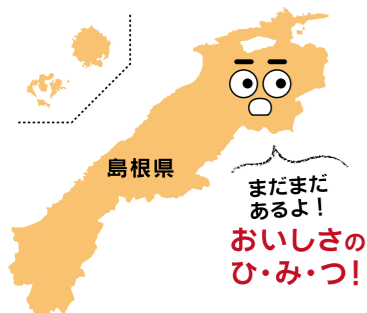
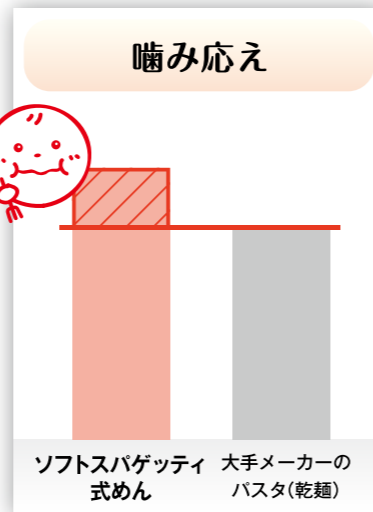
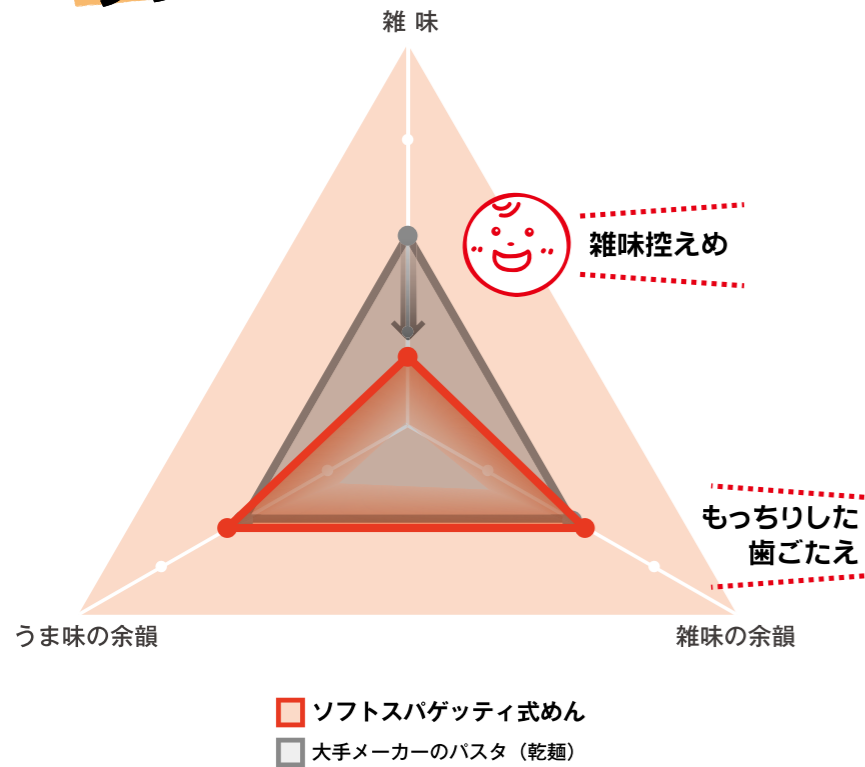


# すっきり味ともっちり食感がポイント ソフトスパゲッティ式めん

味覚センサー等で  
おいしさ証明

## おいしさの グラフ



- 1 雑味が控えめ、ソースなどを邪魔しないおだやかな味わいです。
- 2 口に入れたときはすっきり、後口は程良い厚みを感じます。
- 3 ソフトな噛み口でもっちりした食感です。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

# 「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市  
食品

## 私のおすすめレシピ

エジプトソウルフード コシャリ



材料(2人前)

- [A]ニンニクみじんぎり/2片
- [A]オリーブオイル/小さじ2
- [A]みじん切りタマネギ/半分
- [A]クミンシード(お好みで)/小さじ1/4
- [A]豆(レンズ豆、ヒヨコ豆、ミックスビーンズなど)/50g
- [A]トマト缶/半分
- [A]ソフト麺付属トマトパウダー/1袋
- [B]オリーブオイル/小さじ2
- [B]9等分に切り分けたソフト麺/1袋
- [B]水で洗ったご飯/150g
- [B]茹でたマカロニ/100g
- [B]塩・コショウ/適量
- [B]乾燥パセリ/適量
- [C]フライドオニオン/ひとつかみ
- [C]レモン/お好みで
- [C]ホットチリソース/お好みで

作り方

- 1 フライパンでAを中火で炒め、煮る。
- 2 Bを炒める。
- 3 2に1をかけ、Cをのせて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

- サラダ Pasta に。
- 調理してパンに挟んだり、スープ、鍋のめに。
- 離乳食や介護食に。

島根県出雲地方では昔からお弁当の定番アイテムとして親しまれています。モチモチ麺と特製のトマトルーが味の決め手です。出雲そばだけではない「島根県民のソウルフード」としてTVや雑誌で取り上げられています。



米山寿子さん



## ソフトスパゲッティ式めん

めん:小麦粉、食塩、植物油、卵白、小麦タンパク、増粘多糖類、酸味料、くちなし色素  
トマトルー:砂糖、食塩、小麦粉、粉末ソース、トマトパウダー、糖エキス、粉末しょうゆ、食用動物油脂、香料、チキンパウダー、調味料(アミノ酸等)、香料抽出物、酸味料、甘味料(甘草)、pH調整剤、着色料(カラメル、黄4、赤102)、(原材料の一部に乳成分、オレンジ、りんご、豚肉、ゼラチンを含む)  
内容量 213g(めん200g) 保存方法 冷蔵

スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料)  
**COCOAR2**  
アプリのダウンロードはこちら

生産者情報  
有限会社 米山萬商店

〒693-0054 島根県出雲市浜町209-3  
TEL.0853-21-0720  
http://izumo-yoneman.com/

