

◆ 「くにまつ」汁なし担担麺のつくり方 ◆

器に、

辣油10cc～40cc（1辛～4辛）、

醤油だれ20cc弱

芝麻醬15cc

温かい鶏ガラスープ40cc

を入れ、

茹で上がった麺を盛り付けます。

その上にジャージャン（味付けして炒めた豚ひき肉）、

ネギをトッピングし、

花椒をお好みでかけたら出来上がり！！

是非、ご家庭、お店（できれば広島のお店）でもお作りください。

印刷したものもお配りしております。

係にお申し付けください。

（※各調味料のつくり方は裏面にあります）

# 「くにまつ」調味料・材料のつくり方

## ◆「五香辣油」◆

ボウルに一味唐辛子600g～1500gを開け、  
ごま油750ccで湿らせておく。

一味唐辛子は粗さや辛さに応じて量を増減してください。

(S&Bさん「マルコポーロ」の場合600g)

鍋にサラダ油5250cc、ごま油750cc、

ホールのシナモン、八角、花椒、陳皮、鷹の爪を各30g、

長ネギの白い部分125g、スライスした生姜75gを入れ、

10分で160℃～170℃になるくらいの火加減で熱します。

白ネギがうすくキツネ色になったら、

鍋からホールの調味料、ネギ、生姜を、網などで取り出します。

油が160℃～170℃になったら、

湿らせておいた一味唐辛子のボウルに油を一気に注ぎます。

焦げないように、しばらく混ぜ、冷めたら濾してできあがり。

一週間ほど寝かせてから使ってください。

## ◆「甜麵醬」(すこし甘め)◆

鍋に八丁味噌8kg、砂糖6kg、醤油400cc、水8000ccを入れ、  
火にかける。(強火)

沸騰してから中火にし、サラダ油800g、ごま油400gを混ぜたものを、  
少しずつ混ぜながら、絶えず攪拌。

冷めた状態でケチャップくらいの固さになるのを目安に、火を止め完成。

## ◆ インチキ「芝麻醬」◆

芝麻醬は、ゴマを乾煎りし、擦ってから油と混ぜるのですが、  
少し大変なので、手抜きしましょう。。。。

「煎りすりごま」1kgとサラダ油1リットルを混ぜ、  
フードプロセッサーで(滑らかになるまで)かき混ぜて完成！！

## ◆「醤油だれ」◆

醤油6：1お酢

醤油、お酢はお好みのものをお使いください。

くにまつでは、いくつかの「こいくち醤油」をブレンドして使用しています。

また、化学調味料を使う場合は、あらかじめここに混ぜておきます。

(当店も、ひき肉の旨みが弱い時に一食当たり0.2gほど使うことがあります。)

## ◆ジャー جان(味付けひき肉)◆

フライパンに、サラダ油を少々なじませ、

豚ひき肉(赤身8：2脂)2kg

甜麵醬400g

紹興酒200cc

を入れ、脂が透明になるまで炒める。

焼きあがったら、脂を網などで濾して捨てる。

(醤油を足して焼くと、他の料理にも転用できます。)

<無断転載可>

中華そば 「くにまつ」