温
HOT

トマトと卵の焼きうどん

作り方
調理時間 15分

1. 清鶴麺〈太うどん〉を茹で、水洗いする。
2. トマトは8等分のくし形切りにする。
3. フライパンに油をひいて熱し、溶いた卵を炒め、いったん取り出す。
4. 同じフライパンに油をひいて熱し、(1)で茹でた清鶴麺〈太うどん〉を入れて炒める。
5. (4)に(3)を戻し入れる。キユーピー〈ごま油&ガーリックドレッシング〉を適量加えてさっと炒め、器に盛りつける。
6. (5)の周囲にくし形切りにしたトマト、中央にベビーリーフを飾り、キユーピー〈ごま油&ガーリックドレッシング〉をお好みでかける。
[トマトは(4)の段階でいっしょに炒めても美味しい。]

材料
2人分

- 清鶴麺 太うどん …… 160g
- トマト …… 1個
- ベビーリーフ …… 1/2パック
- キユーピー〈ごま油&ガーリックドレッシング〉 …… 適量
- 卵 …… 2個
- サラダ油 …… 適量

キリトリセン

郵便はがき

お手数ですが
63円分切手を
お貼りください

9 6 3 - 8 6 8 1

郡山市卸町郵便局 私書箱391

**「清鶴麺 夏のボーナス
5,000円プレゼント」係**

フリガナ お名前	姓	名	年齢	歳
ご住所	〒			
電話番号	―	―		

このキャンペーンを何で知りましたか? 該当するもの全てに☑をつけてください。

☐テレビCM ☐テレビ番組 ☐YouTube広告 ☐フェイスブック広告
☐インスタグラム広告 ☐新聞 ☐このハガキ ☐その他( )

清鶴麺についてのご意見、ご要望があればお書きください。

ご応募者の個人情報は当キャンペーンおよび清鶴会からのご案内以外には使用いたしません。
また、個人情報保護法に基づき厳重にお取り扱いいたします。

福島で愛されて60年
ふくしま県民食
清鶴麺

うれしい 夏のボーナス
抽選で100名様に当たる!

現金 夏の5,000円プレゼント!!

応募期間
2021 8/31
当日消印有効

応募方法
清鶴麺各シリーズ商品の「清鶴マーク」3枚1口を店頭設置の応募ハガキまたは郵便ハガキに貼って、必要事項(お名前、郵便番号、住所、電話番号、その他清鶴麺についてのご意見・ご要望)を記入の上、ご応募ください。
抽選で合計100名様に、現金5,000円をプレゼント。

抽選・当選発表
厳正なる抽選の上、ご当選者へは直接当選品を送付いたします。
また福島県清鶴会のホームページに当選者(お名前とお住まいの市町村名のみ)を掲載いたします。

その他
- おひとり様何口でもご応募できますが、応募ハガキ1枚1口とさせていただきます。
- 清鶴マークの貼り付けがないものは無効となります。
- 当選者への発送は9月下旬を予定しております。
- 重複当選はいたしません。

協同組合 福島県清鶴会
http://shintsurumen.com/ 清鶴麺
〒963-0541 郡山市喜久田町堀之内字向原5-4
佐藤株式会社 郡山支店内「清鶴麺 夏の5,000円プレゼント」係
TEL.024-963-2366 (清鶴麺担当まで)

清鶴麺 × kewpie

野菜とドレッシングでつくる 清鶴麺レシピ

Collaboration Recipe

お子様にも大好評!

冷 COLD

タコと香味野菜のサラダうどん

作り方 調理時間 10分

1. 清鶴麺〈細うどん〉を茹で、水洗いして冷やした後に水気を切り皿に盛り付ける。
2. レタスは食べやすい大きさにちぎり、たこは薄切りに、みょうがと青じそはせん切りにする。
3. (1)に(2)をのせ、キユーピー〈ごま油&ガーリックドレッシング〉をまわしかける。

材料 2人分

- 清鶴麺〈細うどん〉……160g
- レタス……2枚
- たこ(生食用)……150g
- みょうが……1個
- 青じそ……4枚
- キユーピー〈ごま油&ガーリックドレッシング〉……適量

冷 COLD

ツナとプチトマトのサラダそうめん

作り方 調理時間 10分

1. 清鶴麺〈そうめん〉を茹で、水洗いして冷やした後に水気を切り皿に盛り付ける。
2. レタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。プチトマトは縦半分に切る。紫玉ねぎは薄切りにして水にさらし、水気をきる。
3. (1)に(2)、汁気を切ったツナの順に盛りつけ、キユーピー〈テイスティドレッシング黒酢たまねぎ〉をまわしかける。
[お好みで、キユーピーマヨネーズを加えても美味しい。]

材料 2人分

- 清鶴麺〈そうめん〉……160g
- レタス……2枚
- プチトマト……6個
- 紫玉ねぎ……1/4個
- ツナ(缶詰)……1缶(70g)
- キユーピー〈テイスティドレッシング黒酢たまねぎ〉……適量

冷 COLD

スモークサーモンと水菜のサラダそうめん

作り方 調理時間 10分

1. 清鶴麺〈そうめん〉を茹で、水洗いして冷やした後に水気を切り皿に盛り付ける。
2. 水菜は長さ3㎝程度に切る。ラディッシュは薄切りにする。スモークサーモンは長さ3等分に切り分ける。
3. (1)に(2)を盛り付け、8等分に切ったアボカドとくし形切りにしたゆで玉子を飾る。
4. 最後にキユーピー〈レモンドレッシング〉をまわしかける。

材料 2人分

- 清鶴麺〈そうめん〉……160g
- 水菜……1株
- ラディッシュ……1個
- スモークサーモン……4枚
- アボカド……1/2個
- ゆで玉子……2個
- キユーピー〈レモンドレッシング〉……適量

キリトリセン

清鶴麺シリーズ各商品の「清鶴マーク」を「どれでも3枚」集めてご応募ください。

下記のいずれの商品でもご応募できます。

たくさんのご応募お待ちしております!

1	2	3
清鶴麺マークを貼ってください	清鶴麺マークを貼ってください	清鶴麺マークを貼ってください

＊はがれないようにセロハンテープなどでしっかり貼ってください。