株式会社ムサシノ建設「人と環境にやさしい暮らしの情報紙」

No.173 2020.08

地熱の家 どっとこむ

地熱の家埼玉体感ハウス
株式会社ムサシノ建設
〒362-0032 埼玉県上尾市日の出 3-3-20
TEL:048-772-7123 FAX:048-772-2123

いつでもさわやかな環境を 自然の力で実現する 地熱の家

夏の風物詩ともいえるそうめん。お中元などでいただくこともありますが、
いつも同じ食べ方ばかりしていると正直飽きてしまう…なんて方も多いはず。
今回はいつもとちょっぴり違うそうめんのアレンジレシピをまとめました！

そうめんのアレンジレシピ

冷製トマトパスタ風

https://glutenfree-life.com/jitan-cooking-column-17/

調理時間たったの5分！
味の決め手は鶏がらスープの素

材料（1人分）

- そうめん …1.5束(75g)
- トマト … 1/2 個
- A オリーブオイル…大さじ 1/2
- A めんつゆ（3倍）…大さじ 1/2
- A 鶏がらスープの素…小さじ 1/4
- A チューブにんにく …少々
- A コショウ …適量
- 粗挽き黒コショウ …適量

①そうめんを茹でて流水で洗い、水気をしっかり切る。お湯を沸かす間にトマトを角切りにする。

②ボウルにトマトとAを入れて混ぜる。
※お好みで酢かレモン汁を少々。

③そうめんを加えて混ぜる。

④器に盛り、粗挽き黒コショウをふって完成♪

ピリ辛肉ナスつけそうめん

https://glutenfree-life.com/jitan-cooking-column-29/

ピリ辛味で食欲がないときにも
おすすめです♪

材料（2人分）

- そうめん …3束(150g)
- 豚ひき肉 …160g
- ナス …2本
- ごま油 …大さじ 1/2
- A めんつゆ（3倍） …50ml
- A オイスターソース …大さじ 1
- A チューブにんにく…小さじ 1/3
- A 水 …230ml
- A コショウ …適量
- ラー油 …適量

①そうめんを茹でて流水で洗い、水気をしっかり切る。お湯を沸かす間にナスを一口サイズに切る。

②なすにごま油をかけ、豚ひき肉を混ぜてふんわりラップし、600Wのレンジで5分加熱。

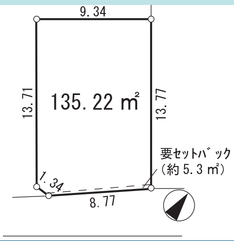
③Aを混ぜ、600Wのレンジでさらに2分加熱する。

④器に盛り、ラー油をかけてそうめんを添えて完成♪

★ムサシノ建設からのお知らせ★

建築条件なし売地情報！

久喜市菖蒲町菖蒲の閑静な住宅街に建築条件なしの売地をただいま販売中！
弊社で建築していただく場合の参考プランもご用意しております。
詳細は弊社HPの不動産情報または（株）ムサシノ建設まで！



GEO POWER SYSTEM

musashino-g.com

スタッフブログ「地熱の家どっとこむ!」もやってます→
地熱の家どっとこむ！ 検索