



ねじめびわ茶麺



# 揚げても、 和えても、 炒めても。



揚げてもおいしく、  
茹でて  
残った麺は  
油で揚げて。

あんをかけて皿うどん風に。  
そのまま食べて  
おつまみにも。

料理  
レシピ開発

有馬温泉 奥の細道・旅籠 代表 天地の会 会長 大田 忠道氏  
神戸 上海餃子・江南春 創業者 王 世奇氏  
琴平グランドホテル 桜の抄 調理長 山口 和孝氏

和風



## 温玉やまかけ麺 ~温泉玉子と大和芋のすりおろし~

**[材 料]** びわ茶麺1束、大和芋とろろ大匙3、温泉卵1個、刻み葱少々、刻み茗荷少々、A[白だし大匙1、味醂・料理酒・ポン酢各小匙1/2]

### [作り方]

①合わせだしを作る(Aを火にかけ冷ます)。  
②びわ茶麺を湯がき、冷水で締めて器に盛り大和芋・温泉卵・葉味を盛りつけて、①の合わせだしをかけてでき上り。



鍋の具材として



びわ茶麺稻荷寿司

# 中華風



## ジャージャー麺風 ~ジャージャー肉味噌と和えて~

**[材 料]**  
(1人分)  
びわ茶麵1束、合わせ調味料(赤味噌大匙1強、味醂・醤油・オイスター・ソース・砂糖各小匙1)、豚ひき肉50g、ニンニク2片、ニンニクの芽1本、パプリカ(赤・黄)各1/2個、椎茸1枚(野菜さいころ切り)、エビ5尾、オリーブ油大匙1、白ネギ・ネギ油適宜

**[作り方]**  
①合わせ調味料を混ぜ合わせておく。皮と背わたを取ったエビに酒をふる。  
②オリーブ油を中火で熱し、豚ひき肉とニンニク&芽をよく炒め、残りの野菜とエビを入れ①を加え、刻んだ白ネギ&ネギ油で整える。  
③びわ茶麵を湯がき、冷水で締め水気を切り皿に盛り、②をのせる。



天津麺風



担々麺風

# 洋風



## ナポリタン風 ~フライパンで炒めて~

**[材 料]**  
(1人分)  
びわ茶麵1束、ロースハム1枚、オリーブ油大匙2、プチトマト2個、パプリカ(赤・黄)各1/2個、ケチャップ大匙2、ウスター・ソース少々、コンソメ少々、お好みでパルメザンチーズ・イタリアンペセリ適宜

**[作り方]**  
①刻んだロースハムをオリーブ油で炒め、ケチャップ・ウスター・ソース・コンソメで、ナポリタンソースを作り、刻んだプチトマト、パプリカを加え炒め、混ぜ合わせておく。  
②びわ茶麵を湯がき冷水で締め水気を切り皿に盛り、①と和える。



ペペロンチーニ風



カルボナーラ風

# 太陽と 南の大地が育んだ びわ茶で作った 『ねじめ びわ茶麺』。

その実がフルーツとして親しまれる「びわ」は、8世紀頃に日本に渡来したとされています。

江戸時代には、その葉がお茶のよう<sup>に</sup>飲料として用いられるようになり、天日干ししたびわ茶を焙煎し練り込んだものが『ねじめびわ茶』麺です。

1分半茹でたら

- ✓温かいお出汁で温麺として
- ✓水で締めてつゆをかけてつけ麺・ぶっかけ麺として
- お召し上がりください。

揚げたり・炒めたりすると、和洋中、さまざまなメニューにお使いいただけます。

『ねじめびわ茶麺』の「ねじめ」とは・本土最南端の町、根占(ねじめ)のこと、原料の『ねじめびわ茶』を製造している十津川農場の所在地になります。

ねじめ  
びわ茶  
麺



詳しいレシピは  
こちらへ。

十津川農場

びわ茶を練り込んだ『ねじめびわ茶麺』。温かい麺でも冷たい麺でも、そして和洋中、さまざまなメニューにご活用いただけます。

- 4束入、10束入、業務用5kg
- 茹で時間:約1分半
- 茹でた後、冷水で締めると、コシのある食感をお楽しみいただけます。また伸びにくくなります。

農業生産法人 十津川農場

0120-26-5531

営業時間:9時~17時(土日祝除く)  
鹿児島県南大隅町根占横別府487番地1  
info@totsukawa-farm.co.jp

