

あじわい 大きな鶏天ぷら

アレンジメニューの
ご提案



MARUHA NICHIRO

使用商品

28728 あじわい 大きな鶏天ぷら



【いろいろ使える】大きな鶏天ぷら

- (1) **大きめ**サイズで主菜として活躍！
- (2) 口の中で**昆布**と**かつお節**の**旨味**が広がる♪
- (3) **プリフライ**で加熱不足の心配なし！

POINT!!



下味がついているので、うどんやそばなど麺類のトッピングにも使うことができる便利な一品です。

天ぷら衣を2度付けることで、自然な凸凹感を表現し、天ぷららしい手作り感のある外観と食感に仕上がりました。

【規格】

800g (10枚) / 6袋×2合

【調理方法】



のせるだけで贅沢な一品にへんしん!

鶏天うどん

調理時間
約10分



◆使用原材料◆<作りやすい分量：1食分>

原材料	分量
マルハニチロ あじわい 大きな鶏天ぷら	1枚
うどん	1玉
うどんスープの素	適量
熱湯	300ml
万能ねぎ	適量

- ①大きな鶏天ぷらを揚げる。
- ②うどんをゆでる。
- ③うどんスープの素を熱湯で溶かす。
- ④大きな鶏天ぷらと万能ねぎをトッピングして完成。

鶏天ぷらの昆布とかつお節の旨味が、うどんやそばとの相性抜群！
大きめサイズで存在感があり、贅沢なトッピングとして大活躍！

うま味効いたとり天がとろ〜りきのこあんにピッタリ!

大きな鶏天きのこあん

調理時間
約10分



◆使用原材料◆<作りやすい分量:1食分>

原材料	分量
マルハニチロ あじわい 大きな鶏天ぷら	1枚
マルハニチロ キノコミックス	40g
[きのこあん]	
A しょうゆ	15g
A 酒	15g
A みりん	18g
A 粉末だし	1g
A おろししょうが	3g
A 水	30g
[水溶き片栗粉]	
B 片栗粉	2g
B 水	6g
万能ねぎ	適量

- ①大きな鶏天ぷらを揚げる。
- ②Aを火にかけ、きのこミックスを加えて煮る。
- ③火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④①の真ん中部分に③をかけ、小口切りにした万能ねぎを振りかけて完成。

鶏天ぷら自体に、昆布とかつお節のうま味が効いているので、きのこあんと相性がよく、おいしさアップ!

鶏天が串にささった大胆レシピ！

鶏天ねぎ塩だれ

調理時間
約7分
※タレの
解凍時間は除く



◆使用原材料◆＜作りやすい分量：1食分＞

原材料	分量
マルハニチロ あじわい大きな鶏天ぷら	2枚
ねぎ塩(イワタニフーズ)	30g
あらびきこしょう	適量

- ①大きな鶏天ぷらを揚げる。
- ②串にさしてタレをのせ、こしょうをかけて完成。

串にさしてタレをかけるだけの簡単レシピ♪
大きいサイズの鶏天ぷらだから1本でも満足感たっぷり！