



AZABU

KITCHEN

ご当地
メニュー

2020-7

— 麻生病院栄養科 —



名物 亀山みそ焼きうどん

三重県亀山市は、古くから交通の要所として栄えてきました。
昭和30年代に国道を行き交うトラックの運転手さんたちのお腹を満たそうと、ある焼肉店のおばさんが考えた特製味噌が「亀山みそ焼きうどん」のはじまりです。
みそ味の焼肉にうどんを入れた美味しさが評判となり亀山市ではみそ味の焼きうどんが家庭でも愛されてきました。
みその香ばしい香りが食欲を誘い、食べたらピリッと甘辛い味がクセになるかも!?



亀山みそ焼きうどん
PRキャラクター
「かめみ」です。



亀山みそ焼きうどん
6月5日

- ・亀山みそ焼きうどん
- ・チヂミ風卵焼き
- ・黒蜜豆乳プリン



麻生病院オリジナル 「亀山みそ焼きうどん」レシピ



【分量 2人分】

うどん	2玉
豚小間	80g
キャベツ	80g
人参	20g
ピーマン	20g
ラード	適量
塩	適量
白こしょう	適量

【作り方】

- ①フライパンにラードをひき、野菜・肉を炒める。
- ②麺を加え、少量の水をいれほぐす。
- ③合わせたみそダレを入れ、炒め合わせる。
- ④お好みで紅生姜をトッピング

☆みそダレ (全て合わせる)

赤みそ	20g
焼肉のタレ	15g
砂糖	小さじ2
日本酒	小さじ1
豆板醤	少々
紅生姜	適量

亀山みそ焼き うどんソング♪

♪みみみ みんなのみ
そそそ ソングのそ
亀山名物みそ焼きうどん♪



担当者
より
ひとこと

亀山みそ焼きうどんは、こってりとした味付けがクセになる三重県のご当地メニューです。
赤みそは白みそと比べて熟成期間が長いので、コクがあります。赤みそのコクと香ばしさ、焼肉のタレや豆板醤の辛みが食欲をそそります。焼肉から発展したボリュームあるメニュー、ぜひお試しください。