

# この商品ってどんな味??

## これいいよ! ~ CO・OP 讃岐肉うどんの巻 ~



お鍋1つで簡単にできちゃう『CO・OP 讃岐肉うどん』がリニューアル!  
組合員の声に応えて、お肉の量が増えたんだって♪



〔2食入り〕

### CO-OP 讃岐肉うどん

甘めに味付けした牛肉とたまねぎを、つるっとした讃岐うどんにトッピングし、関西風つゆをセット。お鍋ひとつで簡単にできます。

旧

新



※ リニューアル品は、旧品より1食あたり5g少なくなっています。(麺1~2本程度)

〔内容量：536g〕

〔内容量：526g〕

1食：268g 360Kcal 食塩相当5.6g

1食：263g 409Kcal 食塩相当5.9g

~組合員の声に応えて~



旧品と比べ、  
牛肉を20%増量しました!  
(※仕込み時)



お肉が増えてる~♪



★ [ならっぴ探検隊] バックナンバーはこちら →



甘めに味付けした牛肉とたまねぎの具材からの旨みが、だしのきいたつゆに溶けこむ味わい深い讃岐肉うどんです。お鍋ひとつで手軽に味わえます。



作り方はとっても簡単！



### 調理方法(1食分) 凍ったまま 鍋 調理

#### 1 お湯をわかす

鍋に水300ml(1と1/2カップ)を入れ、沸とうさせる。



#### 2 「具付きめん」を入れる

凍ったままの具付きめんを内袋から出し、具材を上向きに入れて入れる。



#### 3 めんをほぐしながら加熱

めんを軽くほぐしながら強火で加熱する。めんがほぐれたらつゆを入れ、かき混ぜる(加熱時間は具付きめんを入れてから、約3分)。



(※包材裏面参照)

～ 品質保証室ではこんな感想が出ました♪ ～



### CO・OP 讃岐肉うどん

旧

- ◆◇ 肉だけでなく、たまねぎも入っているのが嬉しい
- ◆◇ 麺は好みの太さで食べやすかった

新

- ◆ あっさりしていておいしい
- ◆ 食べやすい、まろやかな味でした
- ◆ リニューアル品と比べると、若干甘みが薄味に感じた
- ◆ つゆと麺との相性がよい

- ◇ お肉が増えてる～♪
- ◇ お肉の甘味がつゆにうつって、旨みも増えたように思う
- ◇ 旧タイプと比べると、味が濃く感じる(甘味・しょうゆ)
- ◇ 肉が柔らかくて食べやすい
- ◇ 野菜を追加して食べたいと思いました！



卵と水菜を追加してみました～♪

ボリュームUP！

栄養成分表示	肉うどん (新)	肉うどん+卵+水菜 (新) 1個 50g
	1食 263gあたり	1食あたり
エネルギー	409 kcal	512 kcal
たんぱく質	12.9 g	21.4 g
脂質	8.4 g	14.7 g
炭水化物	70.5 g	73.1 g
ー糖類	8.1 g	8.1 g
食塩相当量	5.9 g	6.2 g

263g は、「めん・具」「つゆ」各1袋の合計です。

