



Rice shirataki with pork and spicy thickened sauce

ライスしらたきと
豚バラ肉のピリ辛餡かけ
焼きそば風

FUKUOKA
SUNPALACE
HOTEL & HALL

FUKUOKA SUNPALACE HOTEL
福岡サンパレスホテル&ホール

<http://www.f-sunpalace.com/>

KENJI SAKAMOTO
坂本 憲治

Ingredients (4 servings) / 材料 4人前

480g Rice noodles ライスしらたき 480g

【A】
60g Pork belly
25g Cabbage
15g Carrots
8g each Red
and Yellow Paprika

15g Mizuna greens
16g Roasted peanuts

【B】
60g Chili sauce
40g Concentrated Sauce

Some Vegetable oil
Some Salt
Some Pepper

【A】
豚バラ 60g
キャベツ 25g
人参 15g
赤,黄パプリカ各 8g

水菜 15g
ローストしたピーナッツ
(粗く砕く) 16g

【B】
Bチリソース 60g
濃厚ソース 40g

サラダ油 適量
塩、コショウ 適量



1 Wash rice noodles well and cut water

ライスしらたきを、しっかりと水洗い後、
水切りをする。

2 Roast peanuts and crush lightly

ピーナッツはローストして粗く砕いておく。

3 Add vegetable oil. Stir fry (A) with salt and pepper.

鍋にサラダ油を熱し、Aと塩、
コショウをして、炒める。

4 Put rice noodles (#1) into #3 and stir-fry. Add (B) and flavor.

3.に1.を入れて、更に炒めBを加えて味を整える。

5 Decoration

Place #4 in the center of the plate,
decorate with mizuna greens and crushed
roasted peanuts.

盛り付け
皿の中央に4.を盛り付け、
上部に水菜、2.を散らす。



有限会社 石橋屋
ISHIBASHIYA co.,ltd



Hakata cod roe and soymilk healthy pasta

豆乳とライスしらたきの スープパスタ仕立て 博多明太子入り

FUKUOKA
SUNPALACE
HOTEL & HALL

FUKUOKA SUNPALACE HOTEL
福岡サンパレスホテル&ホール
<http://www.f-sunpalace.com/>
KENJI SAKAMOTO
坂本 憲治

Ingredients (4 servings)

400g Rice noodles (2 bags)
60g Spicy cod roe
4 slices of Japanese basil
25g Fried egg

【A】

20g Shrimp
20g Shimeji mushrooms
20g Shitake mushrooms
40g Rapeseed flower

200cc Soymilk
Some salt
Some pepper
20cc Concentrated soy sauce
Some Vegetable oil

材料 4人前

ライスしらたき 2袋 (400g)
明太子 60g
大葉 4枚
錦糸卵 25g

【A】

海老 (51/60) 20g
シメジ 20g
シイタケ 20g
菜の花 40g

豆乳 200cc
塩、コショウ 適量
薄口醤油 20cc
バター 適量
サラダ油 適量



- 1 Wash rice noodles well and cut water
ライスしらたきを、しっかりと水洗い後、水切りをする。
- 2 Slice Japanese basil into thin pieces and deep fry
大葉は糸切りにして油で揚げておく。
- 3 Add vegetable oil. Stir fry (A) with butter and vegetable oil
鍋にバター、サラダ油を入れ、Aを炒めておく。
- 4 Put rice noodles (#1) into #3. Add salt, pepper, soymilk and light soy sauce. Heat shortly.
3.に1.を入れて、塩、コショウをして豆乳、薄口醤油を加え、軽く煮る。
- 5 Take #4 away from heat, and add half the amount of spicy cod roe.
4.の火を止め、半量の明太子を加える。
- 6 Decoration
Place #5 in the center of the plate. Sprinkle the thin sliced fried egg and deep fried Japanese basil. Decorate the rest of spicy cod roe on top.

盛り付け
皿の中央に5.を盛り付け、錦糸卵、2.を散らし、上部に残りの明太子を飾る。



有限会社 石橋屋
ISHIBASHIYA co.,ltd