



Sauteed Shrimp with Garlic Mugicha Tomato Sauce

海老のガーリック炒め
麦茶とトマトのソース



TAKAKURA HOTEL FUKUOKA
タカクラホテル福岡

SATOSHI FUNAKI
舟木 慧

Ingredientss (2~3 servings) / 材料 2~3 人前

【Mugicha】

1 pack Mugicha pack
1.5L Water

600g Shrimp
Salt and Pepper to taste
Sake to taste

【Sauce】

Mugicha
40g Sugar
200g Whole Tomato
40g Ketchup
30g Maggi Beef Consomme
Salt to taste
Black Pepper to taste

【Finishing touches】

40g Olive Oil
Garlic 1 Clove
Chili pepper to taste
150g Sauce

Italian Parsley
appropriate amount

【麦茶】

麦茶パック 1パック
水 1.5L

海老 600g
塩 適量
胡椒 適量
酒 適量

【ソース】

麦茶
砂糖 40g
トマトホール 200g
ケチャップ 40g
ネスレビーフコンソメ
30g
塩 適量
黒胡椒 適量

【仕上げ】

オリーブオイル 40g
ニンニク 1片
唐辛子 適量
ソース 150g

イタリアンパセリ 適量



1 Place Mugicha pack into
boiling water for five min.

麦茶の水を沸かし、麦茶パックを入れて
5分間沸かし冷やしておく。

2 Boil until Mugicha water reduces to 200 cc
1の麦茶を200cc程度になるまで詰める。

3 Season shrimp with salt, pepper and sake
海老に塩、胡椒、酒をして下味をつける。

4 Combine all sauce ingredients into Mugicha
Salt and pepper to taste
ソースの材料を1に入れ、塩コショウで味を整える。

5 Saute olive oil, garlic,
red chile pepper and shrimp.
Mix with Mugicha sauce
仕上げの材料をフライパンに入れて
海老を炒め、ソースをからめる。

6 Place parsley and serve.
皿に盛り、イタリアンパセリを飾る。



三栄興産株式会社
SANEIKOUSAN co.,ltd



Mugicha Pepperoncino

麦茶のペペロンチーノ



TAKAKURA HOTEL FUKUOKA
タカラホテル福岡

SATOSHI FUNAKI
舟木 慧

Ingredients (2 ~ 3 servings)

Mugicha
1 pack of Mugicha
1L Water

200g Pasta
40g Olive Oil
1 Clove of Sliced Garlic
Chili, salt and pepper to taste
Chopped parsley
appropriate amount
20g Genen (Natural Salt)

材料 2~3人前

麦茶
麦茶パック 1パック
水 1.5L

パスタ 200g
オリーブオイル 40g
ニンニク (スライス) 1片
唐辛子 適量
塩 適量
黒胡椒 適量
パセリ (みじん切り) 適量
原塩 20g



1 Place mugicha pack into boiling water for 5 min. Let it cool

麦茶の水を沸かし、麦茶パックを入れて5分間沸かし冷やしておく。

2 Pour 1 Litter of mugicha over the dry pasta Let the pasta sit for 1 hour in order to soak in the liquid

パスタ麺に麦茶を1L入れて1時間以上置いてふやかしておく。

3 In a frying pan, Sautee olive oil, garlic, and red chili Cook until the garlic is golden to bring out the aroma

フライパンにニンニク、唐辛子、オリーブオイルを入れて火をつけ、香りを出す。

4 Take the liquid from step 2, combine with remaining mugicha and add additional water to reach 2 Liter Add Genen (natural salt) and bring to boil

2の麺の戻し汁と残りの麦茶を鍋に入れ水を足して2Lにし原塩を入れて沸かす。

5 Cook the softened pasta in the mixture from step 4

戻したパスタ麺を4で茹でる。

6 When the pasta is done, drain it and add the pasta to the step 3 frying pan

茹であがったパスタ麺を3に入れ、塩、胡椒で味を整える。

7 Season with salt and pepper for taste Sprinkle parsley over the top and serve

パスタを皿に盛り、パセリを散らす。



三栄興産株式会社
SANEIKOUSAN co.,ltd