

手打ちうどんキット

価格：3900円(包丁なしキット・送料600円)
7500円(包丁付きキット・送料無料)

(問い合わせ先はP.29参照)

誰でも作れる楽しい手打ちうどん

足を使って作るのがこの手打ちうどん。初めてでも簡単にできて、失敗もなく、しかもコシの強いおいしいうどんができるのだ。そのおいしさの秘密は職人向けの手打ちうどん専用の小麦粉と作り方にあるという。手打ちと言っても、足で踏んでこねていく本格的なもので、子どもでも楽しみながらうどん作りに参加できる。これをキャンプ場でやれば、注目間違いなし。ぜひキャンプのメニューで試してほしい一品だ。

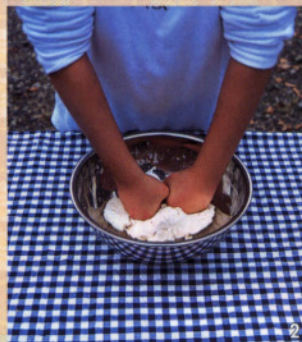
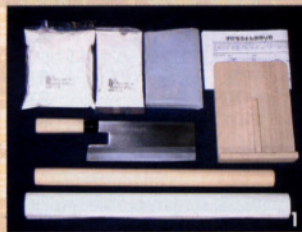
※手打ちうどんキットのほかにも、そばやラーメンのキットがある。

- ・手打ちラーメンキット／4000円(送料600円)
- ・手打ちそばキット(包丁付き)／7800円(送料無料)
- ・手打ちそばキット(包丁なし)／4200円(送料サービス)

※5000円以上は送料無料

キット内容 小麦粉2点セット(約4人分) / 手打ちうどん用小麦粉350g、打ち粉100g)、こま板、のし棒(45cm)、生地の上用シート、ポリ袋、説明書

キット以外に必要なもの 塩18g、めんツユ、ネギ、ショウガ、海苔など
好みに応じて入れる具を揃える



1. 包丁付きのキットもある
2. 湯水を小麦粉に混ぜ合わせてから生地をひとまとめに
3. 生地をビニール袋に入れて足踏み。野外ではゴザがあると便利
4. のし棒でのして、のして、またのして
5. 切ったらあとはゆでるだけ
6. コシのあるおいしいうどんのできあがり

チョコレートフォンデュ

なんといっても、子どもはチョコレートが大好き！子どもがたくさんいるキャンプなら絶対おすすめ。簡単に子どもの顔がとろける一品だ。

材料

- 板チョコレート.....3枚
- マシュマロ.....1袋
- バナナ.....2本
- チョコスプレー.....適宜
- パイナップル、イチゴなど、具は好みに応じていろいろ



作り方

長い串には気をつけてね

- ① 具にするくだものなどは一口大に切っておく。
- ② ポウルにチョコレートを割って入れ、湯せんにかけて溶かす。
- ③ マシュマロやくだものを串に刺し、②のチョコレートをつけて、チョコスプレーを振りかけて食べよう。

バリエーション

子ども達の大好きなチョコバナナはお祭りのときだけではなく、キャンプのお楽しみイベントとしても人気！季節の果物やパンなど、アイデア次第でなんでも具にできる。

※小さな子どもには長い串は危ないので、フォークがおすすめ。

