ケンミン食品
株式会社

カルボナーラビーフンの簡単で絶品本格パスタレシピ！



調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：708kcal　塩分：5.3g

★2025年9月3日テレビで紹介されました‼★

生クリームなし！調味料も使わず、パスタもゆでません。
神戸のイタリアンシェフに教わった牛乳と全卵でつくる、ケンミン焼ビーフンだからこそできる　簡単本格カルボナーラのレシピです。
牛乳と卵だけでもできますが、プラスでベーコンとチーズを足すことで、より濃厚に美味しくつくれます。

●焼ビーフンで美味しく仕上げるコツ
☆水と牛乳の割合は約1：1
☆チーズは良く溶けるように細かく削っておくこと（冷凍して削ってもOK）
☆仕上げは弱火でじっくりと火を通す

【社長のレシピ】
　焼ビーフンについている味付けを利用して、本格カルボナーラができないかと考えました。
本来のカルボナーラは、生クリームは使わず、チーズと全卵(とパンチェッタ)でつくると聞き、チャレンジしてみましたが、物足りない感じがありました。
ある日、神戸のイタリアンシェフに相談させていただいたところ、「動物性の牛乳を使ったほうが焼ビーフンについている鶏や豚の出汁を生かすことができますよ」と教えていただき、水と牛乳の配分の試作を重ね、とうとう簡単に作れる至高のカルボナーラができました！

使用商品　**ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油**

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料　1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
厚切りベーコン：40ｇ
チーズ：15～30ｇ
全卵：2個
牛乳：100cc
水：110cc

■トッピング
黒こしょう：適量
後がけチーズ：適量
パセリ：適量

作り方

(1)
ベーコンは1cm幅にカットしておく。

(2)
温めたフライパンにベーコンを入れ、ベーコンの脂を出しながらカリカリになる手前まで炒める。【弱火】

(3)
フライパンの中央に焼ビーフンをおき、牛乳（100cc）・水（110cc）を入れる。
ふたをして3分蒸し焼きにする。【中火】

(4)
※牛乳を使うため、いつもより多めの水分にします。
★ポイント★
途中1分半で一旦ふたをあけてめんをひっくり返すと、よりビーフンとソースが馴染みます。

(5)
3分後ふたをとり、【弱火】にしてから水気が少し残る程度でチーズ（15～30ｇ）を入れて、すばやく、よく混ぜる。

(6)
水気がなくなったら火を止めて、ねっとりとしたソースをめんに絡ませる。

(7)
熱々のフライパンを少し冷まして粗熱をとる。
溶き卵を入れて、すばやくしっかり混ぜ、全体にいきわたるように絡める。
※フライパンからボウルに移し替えてもOKです。

(8)
お皿に盛り付けたら、後がけチーズを削ってかけ、パセリをちらし、黒こしょうをたっぷりかける。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.