

## 「詩季織々」タイアップレシピ ～しきおりビーフン(三鮮ビーフン)～



🕒 調理時間：20分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：461kcal 🧂 塩分：0.7g

「君の名は。」「天気の子」など新海誠監督作品で知られる、アニメーション制作スタジオのコミックス・ウェブ・フィルムが手がけたアニメ「詩季織々」短編「陽だまりの朝食」で主人公シャオミンの故郷の大切な思い出として描かれるビーフンを、ケンミン食品が再現しました。劇中のビーフンは平めんで、これは物語の舞台である中国湖南省では、「河粉（ホーフン）」と呼ばれている幅広のビーフンとの見解を持っております。ベトナムの「Pho（フォー）」の原型となった、アジアで広く親しまれているめんの一つです。そこで今回は、ケンミンの「フォー」を用いたレシピで「しきおりビーフン」をご紹介します。

使用商品

ケンミンフォー [140g]



## 材料 1人前

ケンミンフォー：70g(1/2袋)  
豚ひき肉：50g  
きざみ生姜：小さじ1/3  
きくらげ(もどし)：20g  
しいたけ：1～2枚  
(乾燥しいたけでも可)  
米油：大さじ1/2(6g)

■トッピング  
目玉焼き：1個  
刻みねぎ：大さじ1(適量)

【A】濃口醤油：小さじ1/2(3g)  
【A】酒：小さじ1/2(2.5g)  
【A】砂糖：小さじ1/3(1g)

【B】鶏がらスープの素(顆粒)：大さじ1(7.5g)  
【B】砂糖：小さじ1/2(1.5g)  
【B】水：600cc

## 作り方

- (1) 豚ひき肉に【A】を混ぜ合わせる。
- (2) 温めた鍋に米油(大さじ1/2)を熱し、きざみ生姜を炒める。生姜の香りが出てきたら、豚ひき肉を加えて炒める。
- (3) 別鍋で【B】を沸騰させたら、きくらげ・しいたけ・フォーを加えて4分間煮込む。塩こしょうで好みの味に調整してください。
- (4) 器にフォーを盛り、2のそぼろ・目玉焼きをのせたら上からスープをかける。上に刻みねぎをちらす。