

## 社長の秘密のケンミン焼ビーフンの作り方



🕒 調理時間：5分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：528kcal 🧂 塩分：3.2g

一日一レシピがスタートして最初に紹介したレシピです。白ねぎを丸ごと一本使い切り。手づくりのねぎ油が香る、究極の逸品です！  
社長曰く、ケンミン焼ビーフンを一番美味しく食べるつくり方だそうです。  
鶏だし醤油味ベースの焼ビーフんに、さらに和風出汁を重ねて旨味を引き出す反則級レシピです。

### 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  
白ねぎ：1/2本  
かつお出汁：200cc

ねぎ油  
米油：200g  
白ねぎ：1/2本  
にんにく：1片

### 作り方

- (1)  
にんにくはみじん切りに、白ねぎは斜め薄切りにする。  
かつお出汁は通常より2倍希釈にする。
- (2)  
ねぎ油  
フライパンを弱火で熱し米油（200g）・にんにくを入れ加熱する。  
にんにくが色づきはじめたら、白ねぎを入れる。  
白ねぎがしなり、カラッとした状態まで揚がるまで10分ほど焦がさない程度炒める。焼きめがついたら火を止める。
- (3)  
ねぎ油をザルで濾し、ねぎ油の完成。
- (4)  
ビーフン  
温めたフライパンにねぎ油（大さじ2）を弱火で加熱する。  
白ねぎを入れ、少し焼きめがついたら、焼ビーフンを上に重ねる。  
かつお出汁（200cc）を注ぎ、ふたをせず【中火】、めんをもどしながら約2分炒める。
- (5)  
水気が少し残る程度で火を止め、めんを気持ち硬めでシャキッとした食感に仕上げて完成。