

令和6年6月5日

お客様各位

有限会社佐藤養助商店

キリ（うどん切れ端）プレゼントキャンペーンにつきまして

平素より佐藤養助公式オンラインショップをご利用いただき、誠にありがとうございます。
す。

この度、日本テレビ様系列、朝の情報番組 ZIP!のシリーズ企画「旅するエプロン」にて、弊社の稲庭うどんの製造工程で生じる、うどんの切れ端を使った「稲庭うどんチヂミ」が紹介されました。放送直後からご視聴者様より「切れ端」に関する多数のお問合せをいただくなど大変好評であったことより、期間限定にて弊社オンラインショップでご購入いただいたお客様には番組内で紹介された「切れ端」をプレゼントするキャンペーンを下記の通り企画させていただきました。

キャンペーン内容をご確認いただき、是非ご利用くださいますようお願い申し上げます。

記

1. キリ（うどん切れ端）プレゼントキャンペーン内容

ご購入金額に関係なく、期間内にご購入いただいたお客様が対象となります。

【ご注意】

配送先がご注文主様のご自宅お届けの場合に限ります。ご注文主様のご自宅お届け以外の場合にはキャンペーン対象外となりますので、予めご了承くださいませ。

2. キャンペーン期間

2024年6月5日（水）9時～2024年6月12日（水）17時迄ご注文をされたお客様

以上

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

【電話でのお問合せ】フリーダイヤル：0120-41-1720

【メールでのお問合せ】shop@sato-yoske.co.jp

今後とも佐藤養助公式オンラインショップをよろしくごお願い申し上げます。

日本テレビ
『ZIP! 旅するエプロン』コーナーで

稲庭うどんが 紹介されました!

番組で紹介されたうどんの切れ端レシピ

稲庭うどん海鮮チヂミ

作り方

- ①沸騰したお湯で稲庭うどんの切れ端を約3分茹で、冷水でぬめりを取るようにもみ洗いしておく。
- ②ごま油をひいたフライパンを中火で熱し、材料の☆を混ぜ合わせた生地を入れ両面焼き色がつくまで焼く。
- ③表面がカリッと中はモチリ焼き上げたら、食べやすい大きさに切ってお皿に盛り付け完成!

材料(大きめ1枚分)

- | | |
|----------------------|-------------------|
| ☆稲庭うどんの切れ端……100g | ★つけだれ(すべて混ぜ合わせる) |
| ☆水溶き片栗粉……………大さじ2 | ★醤油……………小さじ2 |
| ☆シーフードミックス……………50g | ★コチュジャン……………小さじ1 |
| ☆ニラ……………1/2束 | ★お酢……………大さじ1 |
| ☆塩……………2つまみ | ★砂糖……………大さじ1 |
| ごま油(フライパンにひく用)……大さじ2 | ★ごま油……………小さじ2 |
| 糸唐辛子(トッピング用)……………適量 | ★すりおろしニンニク…小さじ1/2 |

＼外カリッ／＼中モチッ／



茹でる、混ぜる、焼く
簡単3ステップ