

## あごだしの深い味わいを楽しめる 関西風うどん(1人前約297kcal)



### <材料(1人前)>

- うどん……1人前
- [だし取り職人](#)……1袋
- ねぎ/とろろ昆布など……お好みで

### <使用した商品>



作り方…[「だし取り職人」](#)を500ccの熱湯に煮出し、うどんを入れて1分ほど加熱します。揚げ玉・かまぼこなどお好みの具を乗せて完成です。作り方…[「だし取り職人」](#)を500ccの熱湯に煮出し、うどんを入れて1分ほど加熱します。揚げ玉・かまぼこなどお好みの具を乗せて完成です。