

レシピ名	そうめんアラモード		
調理時間 (2人分)	約 15 分	調理コスト (2人分)	800円
<b>作り方(2人分)</b>  ① 水200ccにきび砂糖大さじ2、はちみつシロップ大さじ2、塩適量を火にかけ、よく混ぜ、シロップを作りさましておく  ② そうめんと梅干しを茹でる。そうめんは、冷水で洗い水をしっかり切る。梅干しはトッピングに利用  ③ トッピングの材料をカットする(大きさは好みでよい)  ④ 器にそうめんを盛り付ける。トッピングのフルーツを盛り付ける。シロップをまわりにかける ※シロップは食べるときにかけるのがよい	食材名	分量 (2人分)	
	そうめん	2束	
	水	200cc	
	きび砂糖	大さじ2	
	はちみつシロップ	大さじ2	
	塩	適量	
	流し寒天	適量	
	キウイフルーツ	1個	
	みかん	1個	
	なし	1/2個	
	チェリー	4個	
	梅干し	2個	

★アピールポイント(工夫した点、特徴、PR項目など)

- ・簡単、時短、季節のフルーツを使った(フルーツのトッピングは何でもよい)アイスもOK。デザートของそうめんレシピ。梅干して茹でて、そうめんのコシが出て、更に熱中症を予防。シロップも飲める。
- ・デザートとしての斬新なレシピ。
- ・アラモードとは、フランス語で流行。最新、洗練された現代風などの意味。プリンアラモードは日本発祥。そうめんアラモードが南島原発祥となれば・・・南島原そうめんとフルーツを使って食べてみたい。楽しく作ってみんなでそうめんアラモードパーティを!!