



1人分約533kcal
食塩相当量 約6.2g

夏鍋でキムチつけそうめん

作り方
調理時間
約30分

- 1 キャベツは細切りにし、トマトは8等分のくし形に切る。黄パプリカは細切りにし、にはら5cmほどの長さに切る。しめじは石づきを取り、小房に分ける。
- 2 清鶴麺(そうめん)をゆで、水洗いして冷やした後、水気を切り皿に盛る。
- 3 鍋に「キムチ鍋つゆストレート」をよく振ってから入れて火にかけ、煮立ったら、豚ひき肉と、①、もやしを入れて、具材に火を通す。
- 4 器に③を入れて、お好みでごま油、きざみのり、小ねぎ、いりごま などを入れ、そうめんをつける。

※栄養成分はつゆを40%摂取するとして計算しています。

材料
4人分

- 清鶴麺(そうめん).....400g(2袋)
- ミツカン キムチ鍋つゆストレート.....1袋
- 豚ひき肉.....160g
- キャベツ約1/4玉(250g)
- トマト.....3個
- 黄パプリカ.....1個
- にら.....1束(100g)
- しめじ.....1パック(100g)
- もやし.....1/2袋(100g)

※リトリセン

郵便はがき

お手数ですが
85円分切手を
お貼りください

9 6 3 - 8 6 6 6

郡山中町郵便局 私書箱655
郡山市中町2番7号 佐藤株式会社内

「清鶴麺 夏のボーナス
5,000円プレゼント」係

フリガナ	姓	名	男・女	年齢	歳
お名前					
ご住所	〒 (電話番号 - -)				
このキャンペーンに応募するのは何回目ですか？ 該当するものに☑をつけてください。 ☐ はじめて ☐ 2～3回目 ☐ 4回以上 ☐ 10回以上					
このキャンペーンを何で知りましたか？ 該当するもの全てに☑をつけてください。 ☐ このハガキ ☐ YouTube ☐ ネット広告 ☐ テレビCM ☐ リビング新聞 ☐ その他()					
清鶴麺についてのご意見、ご要望があればお書きください。					

ご応募者の個人情報は当キャンペーンおよび清鶴会からのご案内以外には使用いたしません。
また、個人情報保護法に基づき厳重にお取り扱いいたします。



清鶴麺

福島で愛されて65年
ふくしま県民食



うれしい夏のボーナス
抽選で100名様に当たる！

現金 夏の 5,000円 プレゼント!!

応募期間

2025
8/31
当日消印有効

応募方法 清鶴麺各シリーズ商品の「清鶴マーク」3枚1口を店頭設置の応募ハガキまたは郵便ハガキに貼って、必要事項(お名前、郵便番号、住所、電話番号、その他清鶴麺についてのご意見・ご要望)を記入の上、ご応募ください。抽選で合計100名様に、現金5,000円をプレゼント。

抽選・当選発表 厳正なる抽選の上、ご当選者へは直接当選品を送付いたします。また福島県清鶴会のホームページに当選者(お名前とお住まいの市町村名のみ)を掲載いたします。

その他 ■おひとり様何口でもご応募できますが、応募ハガキ1枚1口とさせていただきます。
■清鶴マークの貼り付けがないものは無効となります。
■当選者への発送は9月下旬を予定しております。
■重複当選はいたしません。



協同組合 福島県清鶴会

<https://shintsurumen.com/> 清鶴麺



〒963-8666 郡山市中町2番7号

佐藤株式会社 商品部内「清鶴麺 夏の5,000円プレゼント」係

TEL.024-932-1261 (清鶴麺担当まで)

より美味しくを 簡単に 清鶴麺

collaboration Recipe

協力: キュービー株式会社・株式会社Mizkan



レシピ動画で
簡単チェック!



1人分約543kcal
食塩相当量 約1.9g

たっぷりねぎとかつお節の深煎りごまうどん

作り方

調理時間
約15分

- 1 清鶴麺(うどん)をゆで、水洗いして冷やした後に水気を切る。
- 2 器に1を、中央をあけて盛りつける。
- 3 中央に卵を割りのせ、小口切りにした小ねぎ、かつお節の順にのせ、「深煎りごまドレッシング」をかける。

材料

2人分

- 清鶴麺(うどん) 200g(1袋)
- キュービー 深煎りごまドレッシング 適量
- ・小ねぎ 10本
- ・卵 2個
- ・かつお節 5g



1人分約459kcal
食塩相当量 約2.2g

ジャージャーうどん

作り方

調理時間
約20分

- 1 赤唐辛子を水で戻す。
- 2 ごま油をひいて熱したフライパンでみじん切りにしたしょうがと長ねぎ、1、軸を取り、角切りにしたいたけを炒め、「ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」を加えて弱火で約5分煮る。
- 3 清鶴麺(うどん)はゆで、水洗いして冷やした後に水気を切る。
- 4 器に3を盛りつけ、せん切りにしたきゅうりをのせ、2をかける。

材料

2人分

- 清鶴麺(うどん) 200g(1袋)
- キュービー ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て 1人前×2
- ・きゅうり 1/2本
- ・しいたけ(生) 3個
- ・長ねぎ 10cm
- ・しょうが 1かけ
- ・赤唐辛子(輪切り) 適量
- ・ごま油 適量



1人分約530kcal
食塩相当量 約5.9g

ごま豆乳担々つけ麺

作り方

調理時間
10分以内

- 1 「ミツカン ごま豆乳鍋つゆストレート」は冷蔵庫で冷やす。
 - 2 耐熱容器に豚ひき肉、にんにく・しょうがをいれサックリとあえ、ラップをして電子レンジ(600W)で4~5分加熱する。レンジから取り出したら軽く混ぜ合わせる。
 - 3 清鶴麺(細うどん)をゆで、水洗いして冷やした後に水気を切り皿に盛る。
 - 4 「ごま豆乳鍋つゆストレート」を器に入れ、2をあわせ、小口切りにした小ねぎを散らし、ラー油をかける。
- ※3を4のつけ汁につけてお召上がり下さい。
※電子レンジの加熱時間は目安ですので、その都度調整してください。
※栄養成分はつけゆを40%摂取するとして計算しています。

材料

4人分

- 清鶴麺(細うどん) 400g(2袋)
- ミツカン ごま豆乳鍋つゆストレート 1袋
- ・豚ひき肉 200g
- ・小ねぎ (小口切り) 大さじ4
- ・おろししょうが 小さじ2
- ・ラー油 適量
- ・おろしにんにく 小さじ2

清鶴麺シリーズ各商品の

「清鶴マーク」を「どれでも3枚」

集めてご応募ください。

下記のいずれの商品でもご応募できます。



熟成うどん

熟成細めん

そうめん

ひやむぎ

うどん

細うどん

たくさんのご応募
お待ちしております!



1
清鶴麺マークを
貼ってください

2
清鶴麺マークを
貼ってください

3
清鶴麺マークを
貼ってください

★はがれないようにセロハンテープなどでしっかり貼ってください。