



1人分 約602kcal
食塩相当量約4.4g

海鮮キムチぶっかけ温玉うどん

作り方
調理時間
約20分

- 1 むきえびは背ワタを取る。豚バラ肉は食べやすい大きさに、キャベツは5cm角に切る。たまねぎはくし形切りに、長ねぎは斜め切りに、にんじんは短冊切りにする。
- 2 「キムチ鍋つゆストレート」をよくふってから、鍋に入れて火にかけ、1を加えて煮込む。
- 3 具材に火が通ったら、ペビーほたてを加えて一煮立ちさせる。
- 4 清鶴麺(うどん)を袋の表示通りにゆで、器に盛り付け、3を上からかけ、仕上げに温泉卵をのせる。

材料
4人分

- 清鶴麺(うどん) 400g(2袋)
- ミツカン ぐまで美味しいキムチ鍋つゆストレート 1袋
- ペビーほたて 50g
- たまねぎ 1/2個
- むきえび(小) 50g
- 長ねぎ 1/2本
- 豚バラ肉 薄切り 100g
- にんじん 1/2本
- キャベツ 1/4個
- 温泉卵 4個

キリトリせん

郵便はがき

9 6 3 - 8 6 6 6

お手数ですが
85円分切手を
お貼りください

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。 <input type="checkbox"/> はじめて <input type="checkbox"/> 2~3回目 <input type="checkbox"/> 4回以上 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> このハガキ <input type="checkbox"/> YouTube <input type="checkbox"/> ネット広告 <input type="checkbox"/> テレビCM <input type="checkbox"/> リビング新聞 <input type="checkbox"/> 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取り扱いいたします。



福島で愛されて65年
ふくしま県民食

清鶴麺

うれしい夏のボーナス
抽選で100名様に当たる!!

夏の
現金5,000円
プレゼント!!

応募期間

2026
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 Collaboration Recipe 清鶴麺 レシピ

協力: キュービー株式会社・株式会社Mizkan



そのほかの
レシピはこちら!



1人分 約404kcal
食塩相当量約3.8g

豆苗とかにかまのサラダひやむぎ

作り方

調理時間
約10分

- 1 豆苗は根元を切り落とし長さ4cmほどに切る。
- 2 1を1分程度さっとゆでる。
- 3 長ねぎは白髪ねぎにし、かに風味かまぼこは縦に割く。
- 4 清鶴麺(ひやむぎ)を袋の表示通りにゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- 5 器に4 2 3の順に盛りつけ、「ノンオイルごまと香味野菜」をかける。

材料

2人分

- 清鶴麺(ひやむぎ) 200g(1袋)
- キュービー ノンオイルごまと香味野菜 適量
- 豆苗 1/2袋
- 長ねぎ 5cm
- かに風味かまぼこ 4本



1人分 約639kcal
食塩相当量約4.5g

きゅうりとツナの冷たいごまつゆそうめん

作り方

調理時間
約10分

- 1 きゅうりは薄い輪切りにして塩をふってさっと揉み、しんなりしたら水気をきる。
- 2 ポウルに白だし、水、「深煎りごまドレッシング」を混ぜ、1とツナ(フレーク)を加える。
- 3 清鶴麺(そうめん)を袋の表示通りにゆで、流水で洗いながら水気をよくきって皿に盛りつける。
- 4 別の器に2を入れつけだれとし、3に添える。
- 5 お好みでせん切りにした青じそとみょうが、練り梅を加える。

材料

2人分

- 清鶴麺(そうめん) 200g(1袋)
- キュービー 深煎りごまドレッシング 大さじ6
- きゅうり 1本
- 白だし 大さじ2
- 水 大さじ6
- 塩 ひとつまみ
- ツナ(フレーク) 1缶
- 青じそ 2枚
- みょうが 1個
- 練り梅 適量



1人分 約373kcal
食塩相当量約3.4g

すだちの冷かけ細うどん

作り方

調理時間
約10分

- 1 「べまで美味しい寄せ鍋つゆストレート」はあらかじめ冷蔵庫で冷やす。
- 2 すだちは薄い輪切りにする。
- 3 清鶴麺(細うどん)を袋の表示通りにゆで、水洗いして冷水でしめ器に分け、冷やしておいた「寄せ鍋つゆストレート」をかける。
- 4 最後に2と大根おろしを盛り付ける。

材料

4人分

- 清鶴麺(細うどん) 400g(2袋)
- ミツカン べまで美味しい寄せ鍋つゆストレート 1袋
- すだち 4個
(お好みで、かぼす・ライム・ゆず等)
- 大根おろし 160g

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。