

**ご家庭でも楽しめるひとてまレシピに、
マッキー牧元流！こだわりのアレンジを加えてご提供！！
“冷やし”を楽しむ「サッポロー一番 ひとてま荘Kitchen」**

虎ノ門横丁に、本日7月1日（木）～7月18日（日）期間限定オープン！



サンヨー食品(株)（本社：東京都港区、代表取締役社長：井田純一郎）は、主力商品「サッポロー一番」のアレンジメニューを提供する店舗「サッポロー一番 ひとてま荘Kitchen」を、東京 港区の虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー「虎ノ門横丁」内にて7月1日（木）より7月18日（日）まで期間限定でオープンいたします。

◆「サッポロー一番 ひとてま荘」のメニューを実店舗で再現。

「サッポロー一番 ひとてま荘Kitchen」では、夏にふさわしい“冷やしサッポロー一番”アレンジメニューなどを提供いたします。サンヨー食品は、長年袋めんに“ひとてま”加えることで、美味しく・栄養バランスもよいアレンジレシピをサッポロー一番のブランドサイトなどで紹介してまいりました。今回は同社の公式サイト“ひとてま荘”で紹介中のアレンジレシピをお店で再現。今夏おススメの冷やしサッポロー一番などのメニューをご提供します。

◆マッキー牧元流アレンジを加えた、夏におススメ6種類のメニュー登場！！

「サッポロー一番 しょうゆ味・みそラーメン・塩らーめん・ごま味ラーメン・みそラーメン旨辛」を使ったメニュー6品のアレンジメニューです。ご家庭でも手軽にできる基本のアレンジをベースに、具材選びやスープの味付け、トッピングまでこだわりのマッキー牧元流アレンジを加えた、虎ノ門横丁でしか味わえないメニューをご堪能ください。メニューは前期（1日～9日）と後期（10日～18日）で3品の異なるメニューを提供、価格は700円（税込）です。

<開催概要>

「サッポロー番 ひとてま荘Kitchen」は、サッポロー番のポテンシャル、アレンジの可能性を追求したレシピの魅力をお客様に実際に味わっていただく実店舗での試みとして、期間限定でオープンします。

「サッポロー番」をベースにしたマッキー牧元流の発想、絶妙なアレンジを是非ご堪能ください。
ご来店を心よりお待ちしております。



■店舗名：「サッポロー番 ひとてま荘Kitchen」

■期 間：7月1日（木）～7月18日（日）

ランチタイム 11：30～15：00 （LO 14：30）売り切れ終い

ディナータイム 17：00～20：00 （LO 19：30）売り切れ終い

■エリア：虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3F 虎ノ門横丁
東京都港区虎ノ門一丁目17番1号

■ホームページ：<https://www.toranomonhills.com/toranomonyokocho/>

■メニュー・価格：

【7月1日～7月9日】

- レモンの冷やし塩らーめん
- 冷麺風冷やしごま味ラーメン
- ホクホクじゃがいものみそまぜそば

【7月10日～7月18日】

- 冷やし台湾風みそラーメン
- かぼすの冷やししょうゆ味
- 豚キムチの旨辛みそラーメン（※温かいラーメンです。）

価格：700円（税込）

■プレゼント

お食事いただいた方には、サッポロー番 ひとてま荘Kitchen
のオリジナルステッカーをプレゼントをご用意します。

■アクセス

- 東京メトロ日比谷線『虎ノ門ヒルズ駅』B3.B4出口直結
- 東京メトロ銀座線『虎ノ門駅』B2出口直結
- 東京メトロ千代田線・丸ノ内線・日比谷線『霞ヶ関駅』A12出口徒歩10分
- 都営地下鉄三田線『内幸町駅』A3出口徒歩7分
- JR 山手線・京浜東北線・東海道本線・横須賀線『新橋駅』烏森口出口徒歩9分



■アレンジメニュー 前期：7月1日（木）～7月9日（金）の3メニュー

○レモンの冷やし塩ラーメン（1食分）

- ・サッポロ一番 塩ラーメン 1袋
- ・レモン 1個 ・サラダチキン 1/2パック
- ・かいわれ大根 適量
- ・エクストラバージンオリーブオイル 大さじ1強 ・氷 適宜
- *トッピング ・糸唐辛子 ・さらしネギ ・水菜（長さ4cm）

■ 作り方

- ① レモンを半分に切り、半分はスライスにする。
- ② サラダチキンをスライスし、かいわれ大根は根を落としてさっと洗っておく。
- ③ 鍋に湯500mlを沸かし、麺を入れてほぐしながら4分茹る。
- ④ ざるにあげ、流水で冷やしたら、水気をよくきる。
- ⑤ 器に付属の粉末スープを入れ、水200mlを注ぎ、半分のレモンを絞りさっと混ぜる。
- ⑥ ④の麺をスープに入れ、スライスレモン、サラダチキン、かいわれ大根を盛り付ける。
- ⑦ 付属の切り胡麻をふりかけ、オリーブオイルを回しかける。 お好みで氷を入れる。



○冷麺風冷やしごま味ラーメン（1食分）

- ・サッポロ一番 ごま味ラーメン 1袋
- ・酢 小さじ1 ・豚肉 ロース うす切 茹でて細切り
- ・キムチ 40g ・トマトみじん切り ・きゅうり 1/4本
- ・パクチー 適宜 ・氷 適宜
- ・ゴマダレ（芝麻醬、ラー油、醤油、酢、ごま油）
- *トッピング ・芝麻醬 ・追いラー油 ・追い酢

■ 作り方

- ① 鍋に湯500mlを沸かし、麺を入れてほぐしながら4分茹る。
- ② ざるにあげ、流水で冷やしたら、水気をよくきる。
- ③ 器に付属の粉末スープと調味油、キムチの汁と酢、水200mlを入れ、よく混ぜる。
- ④ ②の麺をスープに入れ、トマト、きゅうり、パクチーを盛り付ける。
- ⑤ 付属の切り胡麻をふりかけ、お好みで氷を入れる。
- ⑥ 茹で豚肉を長皿に盛り、ゴマダレをかける。パクチーを飾る。



○ホクホクじゃがいものみそまぜそば（1食分）

- ・サッポロ一番 みそラーメン 1袋（スープは1/2袋のみ使用）
- ・じゃがいも（インカのめざめ 小） 3個 ・万能ねぎ（小口切り） 適宜
- ・茹で汁 大さじ1 ・バター 10g ・卵黄 1個
- *トッピング
- ・追いチーズ（パルミジャーノレッジャーノ（削る）） ・追いバター
- ・炸醬 生姜みじん切り・鳥ひき肉 200g ・
- 甜麵醬 小さじ1 ・醤油 小さじ1 ・紹興酒 小さじ1
- *炸醬 作り方

- ①鍋で生姜を炒め、鶏ひき肉を炒め色が変わったら、
- ②調味料 醤油、酒、甜麵醬の順に入れて味を調える

■ 作り方

- ① じゃがいもはよく洗い、半分に切って耐熱容器に入れラップをし、電子レンジで4分(600w)竹串がスッと通るまで加熱する。
- ② 鍋に湯500mlを沸かし、麺を入れ1分茹で、麺をほぐし、じゃがいもを加えてからさらに2分茹でる。
- ③ 茹で汁大さじ1をとっておき、ざるなどで湯切りをする。
- ④ 器に半量(5g)のバター、付属の粉末スープ(1/2袋)、茹で汁大さじ1を入れ、よく混ぜる。
- ⑤ ④に湯切りをした麺とじゃがいもをいれ、よく和える。
- ⑥ 器に⑤を盛り、万能ねぎ、残りのバター、卵黄をのせ、付属の七味スパイスをかける。



※一部、メニュー内容が変更となる場合があります。

■アレンジメニュー 後期：7月10日（土）～7月18日（日）の3メニュー

○冷やし台湾風みそラーメン（1食分）

- ・サッポロ一番 みそらーめん 1袋
- ・豚ひき肉 80g ・長ねぎ 20cm(約30g) ・ニラ 20g
- ・しょうゆ 小さじ1 ・ラー油 小さじ1
- ・卵黄 1個 ・氷 適宜

*トッピング

- ・赤唐辛子 ・追いラー油 ・山椒 ・ザーサイ(みじん切り)
- ・炸醤(作る) ザーサイと混ぜる
(生姜みじん切り・豚ひき肉・甜麺醤・醤油・紹興酒)



■ 作り方

- ① 耐熱容器に豚ひき肉、長ねぎのみじん切り、しょうゆ、ラー油を混ぜ入れ、ラップをして電子レンジ(500W)で1分加熱する。少し具を混ぜて、更に1分加熱する。
- ① 鍋に湯500mlを沸かし、麺を入れてほぐしながら4分茹る。
- ② ざるにあげ、流水で冷やしたら、水気をよくきる。
- ③ 器に付属の粉末スープと水200mlを入れ、混ぜる。
- ④ ③の麺、①のひき肉、細かく切ったニラを盛り付け、卵黄をのせる。
- ⑤ 付属の七味スパイスをふりかけ、お好みで氷を入れる。

○かぼすの冷やししょうゆ味（1食分）

- ・サッポロ一番 しょうゆ味 1袋
- ・かぼす 1個 ・豚肉 しゃぶしゃぶ用ロース ・白髪ねぎ
- ・カイワレ ・ポン酢 ・万能ネギ ・氷 適宜

■ 作り方

- ① かぼすを薄切りにしておく。
- ② 鍋に湯500mlを沸かし、麺を入れてほぐしながら4分茹る。
- ③ ざるにあげ、流水で冷やしたら、水気をよくきる。
- ④ 器に付属の粉末スープ、水200mlを入れ、よく混ぜる。
- ⑤ ③の麺をスープに入れ、①のかぼすを敷き詰めるようにし、白髪ねぎを盛り付ける。
- ⑥ 付属の特製スパイスをふりかけ、お好みで氷を入れる。
- ⑦ 豚肉にはポン酢（濃いめ）を和え、上から万能ねぎみじん切りをかける。カイワレを添える。



○豚キムチの旨辛みそラーメン（1食分） ※温かいラーメンです。

- ・サッポロ一番 みそラーメン 旨辛 1袋
- ・豚肉 しゃぶしゃぶ用バラ肉 ・キムチ ・青唐辛子 1本
- *トッピング ・追いラー油 ・追い唐辛子入り酢

■ 作り方

- ① あらかじめ器に付属の粉末スープ、旨辛タレを入れておく
- ② 鍋に湯450mlを沸かし、麺を入れてほぐしながら3分茹る。
- ③ ②の麺を①の器に移し、茹で豚肉、キムチ、青唐辛子を盛り付ける。



※一部、メニュー内容が変更となる場合があります。

<プロフィール>

マッキー牧元氏

味の手帳 編集顧問主筆／タベアルキスト／グルメジャーナリスト

立ち食いそばから割烹、フレンチからエスニック、スイーツから居酒屋まで、日々飲み食べ歩く（年間約600食）。まさに、「食べるグルメマップ」。「味の手帖」「食楽」「銀座百店」「東京カレンダー」「朝日新聞デジタル&M」など多数の雑誌やWebで連載中。著書「超一流のサッポロ一番の作り方」「間違いだらけの鍋奉行」等多数。

牧元氏が店舗監修した「虎ノ門横丁」が、虎ノ門ヒルズに2020年6月オープン。

