

Paravi スピンオフ祭り
『ソレダメ！～あなたの常識は非常識！？』で紹介された
池田航さん(俳優)考案「サッポロー番 塩らーめん」で作る
「塩らーめんイタリアーノ」



材料（1人前）

- ・サッポロー番 塩らーめん 1袋
- ・オリーブオイル 適量
- ・すりおろしニンニク 5g
- ・トマトジュース 1パック（200ml）
- ・水 300ml
- ・砂糖 小さじ1
- ・粉チーズ 適量
- ・パセリ（乾燥でも可） 適量
- ・黒胡椒 適量

作り方

- ① 鍋で、すりおろしニンニクをオリーブオイルで炒める。
- ② ①にトマトジュースと水、砂糖・めん・付属の粉末スープを加えて、煮込む。

～池田ポイント～

めんは少し硬めに茹でると、アルデンテ風になる

- ③ ②をお皿に盛りつけ、付属の切り胡麻、粉チーズ、パセリ、黒胡椒をかけて完成！

Paravi スピンオフ祭り
『ソレダメ！～あなたの常識は非常識！？』で紹介された
別府ともひこさん（お笑いコンビ:エイトブリッジ）考案
「サッポロー番 みそラーメン」で作る
「みそラーメンで絶品ピリ辛油そば」



材料（1人前）

- ・サッポロー番 みそラーメン 1袋
- ・カット野菜 110g
- ・マヨネーズ 20g
- ・ごま油 適量
- ・ラー油 適量
- ・卵（卵黄） 1個

作り方

- ① 沸騰したお湯 500ml でめんとカット野菜を 3 分間ゆでる。
- ② めんとカット野菜をザルにあけ、よく湯を切る。
- ③ ボールに付属の粉末スープと付属の七味スパイス・マヨネーズ・ごま油・ラー油を入れて混ぜる。
- ④ ②のめんと③の調味料を絡ませ、お皿に盛りつけ、めんの中央に卵黄をのせ出来上がり。