

ナポリタンの1位決定の瞬間をお見逃しなく！  
ぜひ東海大会にあそびに来てね！



—東海大会—

日時 2017年3月26日(日) 13:00~15:30  
場所 ポートウオークみなと(アビタ港店)

●出場店舗●

ことこと屋  
洋食珈琲館  
長久手店



15年オムライススタジアム全国優勝店！  
「トロトロ玉子のナポリタン  
ハンバーグON」

マ・メゾン  
エスカ店



あんかけスパの名店！  
「ナポリあん」

パスタ・デ・ココ  
中区丸の内  
一丁目店



カレーもお馴染み番屋！  
「お好み焼き風ナポリタン」

カモシヤ



名古屋味噌おでんの名店！洋食もメニュー展開  
「チンジャオナポリタン」

詳しくはカゴメHPを御確認下さい！

1月28日 平州小学校で  
オムライス教室を  
開催しました！



美味しさのコツは  
先ケチャ！  
具材をケチャップで  
炒めてから  
ご飯を入れよう



3月10日のトマトメニュー「トマとん汁」



【材料】4人分

豚もも肉(薄切り) .....	80g	ケチャップ .....	小さじ2
豆腐 .....	60g	赤みそ .....	大さじ1
大根 .....	50g	白みそ .....	大さじ1/2
にんじん .....	30g	厚削り節 .....	10g
ごぼう .....	20g	水 .....	400cc
里芋 .....	50g		
油揚げ .....	10g		
トマト缶(ダイス) .....	20g		
ねぎ .....	30g		

【作り方】

1. 豚肉は1cm幅に切る。豆腐はさいのめ切り、大根、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、里芋は半月切り、油揚げは短冊切り、ねぎは小口切りにする。
2. 鍋に厚削りでだしをとる。
3. だし汁に豚肉をほぐしながら入れ、火が通ったら大根、にんじん、ごぼうを入れて柔らかくなるまで煮る。
4. 里芋、油揚げ、トマト缶、ケチャップを加えてさらに煮る。
5. 豆腐、赤みそ、白みそを入れひと煮立ちさせ、ねぎを入れて仕上げる。



トマトのうま味で美味しい減塩みそ汁です