

郷土づくり推進会議で開発した 御所見グルメを紹介します！！

とっても簡単♪ サクサク新食感☆

「うどんフリット」の作り方

材料（3人前）

- ①葛原地粉うどん：1／3袋（約80g）
- ②サラダ油：適量
（フライパンに入れてうどんがつかる位）
- ③お好みで塩・タルタルソース・チョコレートソース
ケチャップなど

作り方

- ①フライパンにサラダ油を入れて熱します。
 - ②葛原地粉うどんをフライパンに広げて入れ、菜箸で
転がしながら2～3分揚げます。
- （ワンポイント）
色がつき始めると焦げやすいので、火を弱めて
ください。
- ③きつね色になったら、キッチンペーパーやバットで
油を切り完成です。
- お好みのソースをつけてお召し上がりください。



【葛原地粉うどん】

地域の荒廃地を少しでもなくそうと「葛原地粉を作る会」により栽培された小麦を使用しています。
ごしょみ〜なで購入できるので、是非ご試食ください。