

名物料理シリーズ



第一弾

東京支店 石田SV
立教大学 上原店長
濃厚白タンタン麺

今回学校様の許可が下りずポスターの表記は東京支店キャンパスになっております。



白胡麻を高温の油で炒め、香りを抽出することがポイントです。

動画紹介

<https://teachme.jp/99286/manuals/22173>
134

第二弾

東北支店 千葉SV
仙台大学
明太釜玉うどん



明太とタレの相性にこだわった明太釜玉うどんです。具材の盛り付けはそれぞれが映えるように工夫しています。

第三弾

中部支店 小山内SV
愛知工業大学
咖喱麻婆チャーハン



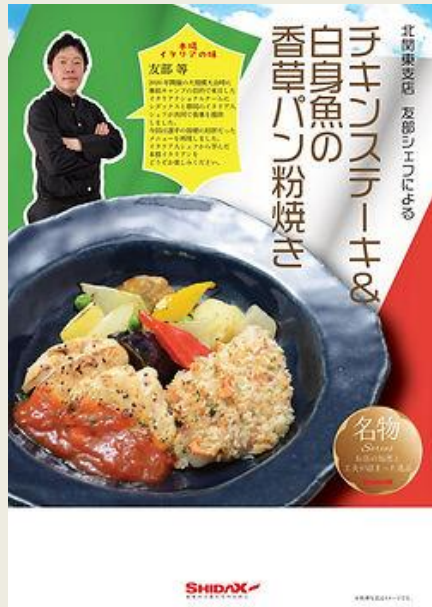
カレーと中華のスパイスが調和しカレーと麻婆と餃子とチャーハンがうまくまとまった非常に美味しい一品（逸品）

名物料理シリーズ



第四弾

北関東支店 友部SV
チキンステーキ&
白身魚の香草パン粉焼き



東京2020時のイタリアナショナルチームへの食事提供に携わった経験を活かし料理考案をしていただきました。本場イタリアの味を是非ご提供ください。

第五弾

九州・沖縄支店 吉留SV
まるでパスタ!?な
トマトラーメン



博多の名店が提供するトマトラーメンをもとにし、管理栄養士の吉留SVが栄養バランスを考えアップデートした逸品。健康志向の方や女性の方にも安心してお召し上がりいただけます。

第六弾