

梅冷やし讃岐うどん

暑い季節に、疲労回復と健康に。 令和3年7月16日

材料：黒梅、めんつゆ、たくわん、梅、うどん麺、ゴマ

たくわんと梅を細かくきざみ、うどんの付け合わせにしました。

評価：4.5/5点

疲れた時に、梅料理の必要があります。

試食の結果、思った以上に美味しい。

タイ人は、生まれて初めて食べる「梅冷やし讃岐うどん」に興味津々。食後に、フェイスブックにあげると、美味しそうとの評価がありました。

自宅で作って食べるか？お店で食べるかですが、この料理を出すところは少ない。

まして、黒梅も非常に珍しくタイには、ない食べ物です。

かなりの評価が得れました。

最近では、これらの素材は、タイのスーパーにありますので、簡単に作ることができますが、黒梅がありません。黒梅は、タイの誰もが食べたことないと思います。

やはり、暑い時、疲れたとき、心が疲れた時に、梅料理が良いとの意見です。



梅冷やし讃岐うどん



タイのスーパーに売っている輸入食材は、大根は、500 円、めんつゆは、700 円から 480 円、醤油（小）380 円、うどん 390 円と日本の約 3 倍の小売価格になっています。