

太宰府市 楠田市長オリジナル「うめんたいのパスタ」レシピ

「令和発祥の都太宰府「梅」プロジェクト」の一環で、(株)山口油屋福太郎と太宰府市が連携し、市の梅と明太子を絶妙なバランスで合わせた「うめんたい」を開発しました。この「うめんたい」をふんだんに使った市長オリジナルのパスタは、明太子のピリ辛さと梅の爽やかでさっぱりとした風味が味わえます。

ぜひ一度お試しください。



【福太郎 うめんたい】

材料 (1人分)

福太郎のうめんたい …ひと腹

茹でタコ

しめじ

大葉

焼きのり

パスタ

バター

塩

…お好みで

…切れてるバター1カット

…適宜



【楠田市長自作の「うめんたいのパスタ」】

【作り方】

- ① 水と塩を入れた鍋を沸騰させ、パスタ、しめじ、タコの順に入れて茹でる。
- ② 先に取り上げた茹でタコを一口大に切る。
- ③ 茹で上がった①の湯を切る。
- ④ フライパンにバターをひき、熱を加えながらパスタ、しめじ、茹でタコ、うめんたいを混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に盛り、千切った大葉と焼きのりを散らして完成。