



赤間に



ラベルの赤は下関の観光スポット「赤間神宮」の水天門の色をイメージしています。ムラサキウニとパフンウニをブレンドしたマイルドな味わいは、うに基の変わらぬ定番の味として人気です。

[ご購入はこちら](#) ▶



瓶うにのクリームパスタ

材料

パスタ麺 200g	昆布茶 大きじ1
瓶うに 約1/2瓶	塩こしょう 少々
生クリーム 200cc	刻みのり 適量
オリーブオイル 50cc	かいわれ 適量
バター 20g		

作り方

- 1 パスタを茹でている間に、フライパンにうに、生クリーム、オリーブオイル、バターを入れて良く混ぜて火にかける。
- 2 塩こしょうと昆布茶で味を調えて、茹であがったパスタをからめる。
- 3 お皿に盛り、刻みのりとかいわれを乗せたら出来上がり。