

## 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(福太郎)が明太子と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」を使った市長オリジナルのパスタは、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	} …お好みで
しめじ	
大葉	
焼きのり	
パスタ	
バター	…大さじ1
塩	…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、パスタとしめじを入れて茹でる。
- ② 明太子の薄皮を取り、茹でタコを一口大に切り、大葉を千切りにする。
- ③ 茹で上がった①の湯を切る。
- ④ ③に②とバターを入れ、バターを溶かしながら混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に盛り、千切った焼きのりを散らして完成。