

焼きそば麺
で楽しむ

アレンジナポリタン

「ナポリタン」のつくメニュー名取り扱い指数ランキング

ナポリタン
1位

鉄板
ナポリタン
2位

ナポリタン
焼きそば
3位

チーズ
ナポリタン
4位

もち
ナポリタン
5位

定番の「ナポリタン」

「鉄板ナポリタン」に続き、

3位に「ナポリタン焼きそば」

がランクイン！ 出典：ぐるなびデータライブラリ、
キーワード探索(2025/07/13時点)

焼きそば麺で！
豆板醬が香る
おいしさ

中華風ナポリタン

使用商品

トマトケチャップ
標準1kgチューブ



材料(1人前)

- たまねぎ.....80g
- ピーマン.....80g
- マッシュルーム...40g(2個)
- ウインナー.....4本
- トマト.....60g(1/2個)
- 焼きそば用蒸し麺.....1玉
- 粉チーズ.....適量

[a]

- 油.....大さじ1/2
- バター.....10g

[b]

- おろしにんにく.....小さじ1/2
- おろししょうが.....小さじ1
- カゴメトマトケチャップ(標準).....大さじ2
- 豆板醬.....大さじ1/2

[c]

- 砂糖.....小さじ1/2
- オイスターソース.....小さじ1
- こしょう.....少々

[d]

- しょうゆ.....小さじ1/3
- 酒.....小さじ1/2

[e]

- バター.....20g
- 油.....大さじ1



YouTubeで人気の
「陳シェフのまかないナポリタン」
を焼きそば麺でアレンジ！



作り方

- ①たまねぎはくし切り、トマトは1cm角切り、ピーマンは縦半分に切り、繊維を断つように2～3mm幅に切る。マッシュルームは薄切り、ウインナーは2mm幅に斜め切りをする。
- ②鍋に[a]、[b]を入れて炒め、香りが立ってきたらトマトを加えさっと炒め、[c]を加えてさらに炒めたら一度取り出しておく。
- ③焼きそば用蒸し麺は500Wで30秒ほど電子レンジで温めてほぐし、[d]をかけて下味をつける。
- きれいな鍋に油(分量外)と麺を入れ、麺に焼き色を付けたら一度取り出す。
- ④フライパンに[e]を入れ、たまねぎ、ウインナーを加えて炒めしんなりしたら、マッシュルームを加えて香りを出し、ピーマンを加えてさっと炒める。
- ⑤③の麺を戻して合わせ、②のソースを加えてしっかりと炒めたら、器に盛り付けてお好みで粉チーズを振る。

※提供店舗様にて「陳シェフのナポリタン」や「陳シェフ監修」は謳えません。

パスタ麺でもおいしくできます！

赤坂四川飯店 陳 建太郎シェフ

陳シェフのまかないナポリタン(パスタ麺使用)

YouTube動画はこちら



ナポリタン味のメニューを 追加してみませんか？🍅



🍴 **ナポリタンメニューにおすすめ！カゴメ業務用商品** 🍴



**カゴメ
トマトケチャップ
特級1kg**



**カゴメ
トマトケチャップ
標準1kg**



**カゴメ
トマトケチャップ
デリカユース(N)1kg**



**カゴメ
高リコピントマト使用
トマトケチャップ800g**



**カゴメ
洋食店のケチャップ
770g**

※本品はトマトミックスソースです

