自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

お店にある食材で広がる可能性！

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	鉄板ナポリタン	ナポリタン焼きそば	チーズナポリタン	もちナポリタン
1位	2位	3位	4位	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！豆板醤が香るおいしさ



使用商品
トマトケチャップ
標準1kgチューブ

中華風ナポリタン

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
- ●豆板醤……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

※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。

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

❶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。
❷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。
❸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。
❹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。
❺③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。

パスタ麺でもおいしくできます！

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

©カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

昭和100周年の今年、
日本生まれの洋食“ナポリタン”に再注目！

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

カゴメ株式会社
本社　〒460-0003　愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号　TEL.(052)951-3571
東京本社　〒103-8461　東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー　TEL.(03)5623-8501
©カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します