

—— よしむらのカレーそば（瞬^{しゅん}そば） ——

瞬そばとは瞬間冷凍によって打ちたての鮮度・風味を閉じ込めた、よしむらの手打ちそばです。

瞬そばは特別な冷凍技術を用いておりますので、解凍後の再冷凍はご遠慮ください。

—— カレーそばセット（瞬そば） ——

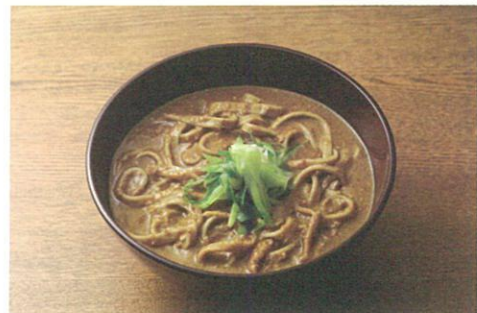
2年ほど寝かせた北海道産利尻昆布や鰹節など厳選した削り節で合わせただしと国産近江鴨のミンチ、独自配合のスパイスが織りなすよしむらならではのひとしなです。カレーそば専用到手打ちした太切りそばに絡めてお召し上がりください。

※鴨肉はコレステロールが少なく低カロリーで、ビタミンB2や鉄分が豊富に含まれております。
また、不飽和脂肪酸の含有量が高いため、動脈硬化や高血圧にも良いとされています。

カレーそば 1 食分



盛りつけ例



美味しく召し上がっていただくポイント

- ・解凍後は賞味期限に関わらず、当日を含めて3日以内にお召し上がりください。
- ・そばがくっつく為、3ℓ以上のお湯で湯がき、一度に鍋に入れるのは2人前までにしてください。
- ・強くかき混ぜるとそばが切れやすくなるのでご注意ください。

●そばの解凍方法

- ① 電子レンジで解凍の場合、瞬そばを容器から取り出してお皿に移し、ラップをかけずに電子レンジで解凍ください。



このまま電子レンジへ

※ 2人前の場合は 200W(解凍モード) で3分間、1人前の場合1分30秒です。

- ② 冷蔵庫で解凍の場合、3時間以上を目安としてください。

【ご用意していただくもの／大きな鍋・ざる・ボール・菜箸】

●カレーそばセットの調理方法

- ① カレーだしを冷凍状態のまま沸騰したお湯で約5~6分間湯煎します。
 - ② 九条ネギも冷凍状態のまま約2~3分間湯煎します。
- ※①②とも十分に加熱し、召し上る直前に器に移して下さい。

●そばの湯がき方



- ③ 沸騰したお湯に解凍したそばを入れ、鍋の底にくっつかないように最初に軽くかき混ぜて再沸騰してそばが動き出してから2分30秒湯がきます。
(お好みでご調整ください)

※途中お箸でかき混ぜたり差し水はせずに、吹きこぼれないよう火を調節してください。



- ④ 火を消した後にざるですくい上げ、流水でぬめりを取り、茹でたお湯に少しつけて温めてから水気を切ってください。

- ⑤ ①の温めたカレーだしを器にあけて、お湯を100cc入れてよく混ぜてください。

- ⑥ ⑤にそばを入れてカレーだしとよく絡め、②の九条ネギを入れてお召し上がりください。