

よしむらの海老天そば（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。

そばへのこだわり

全国の生産者から直接仕入れたそばの実を、石臼で挽いて手打ちしております。

- 国産そば粉を8割、つなぎ（北海道産小麦粉）を2割使用した二八そばでございます。
- 温だしは、2年ほど寝かせて旨味成分が凝縮した北海道利尻産昆布と、鰹節など4種類の削り節から引いた出汁で合わせております。

海老天そば 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

- ・そば・つゆ共に、解凍後は当日を含めて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。
- ・複数ご購入いただいた場合、そばは職人の手切りでございますので職人の名前が異なるものとは別々に湯がくことをおすすめします。

●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。

※ 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。



このまま電子レンジへ

【ご用意していただくもの／大きな鍋・ざる・ボール・菜箸】

●海老天セットの調理方法

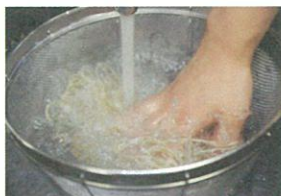
- ① 海老を袋から取り出してお皿に移し、**ラップをかけずに**電子レンジの200w(解凍モード)で2分30秒解凍してください。
※ 冷蔵庫で解凍の場合、電子レンジの200w(解凍モード)で1分温めてください。
- ② ネギを袋のままお湯で温めてください。
- ③ 温だしを袋のまま流水に浸けて解凍後、小鍋に温だし1袋(180ml)を入れ水360ml(2人前は2袋に水720ml)と同梱のだしパックを加え火にかけ、沸騰したらだしパックを取り除きます。

●そばの湯がき方



- ① 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様に最初軽くかき混ぜて再沸騰してそばが動き出してから1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。



- ② 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。



- ③ 沸騰した 海老天セットの調理方法③ の温だしを器に移し、湯がいたそばと、海老とネギを入れてお召し上がりください。
また、お好みで一味を入れるのもおすすめです。