

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



【ご用意ください／大きな鍋・ざる・菜箸】

※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。

海老天そばセットの調理方法

- 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1人前(2本)は2分30秒、2人前(4本)は5分解凍してください。
※ 冷蔵庫で解凍の場合、電子レンジの200w(解凍モード)で1人前は1分、2人前は1分30秒温めてください。
- ② ネギを袋のまま沸騰したお湯で約2～3分湯煎解凍します。
- 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(200ml)を入れ水300ml(2人前は2袋に水600ml)と同梱のだしパックを加え火にかけ、沸騰してから約1分後にだしパックを取り除きます。

そばの解凍方法

- ・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。

- ・冷蔵庫で解凍の場合、**3時間**以上が目安です。



このまま電子レンジへ

そばの湯がき方

- ・そばがくつつく為、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。
- ・複数ご購入いただいた場合、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。



- 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に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)

かき混ぜすぎるとそばが切れやすくなるのでご注意ください。



※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 海老天そばセットの調理方法③ の温だしを器に移し、水気を切ったそばと、海老とネギを入れてお召し上がりください。
お好みで一味を入れるのもおすすめです。