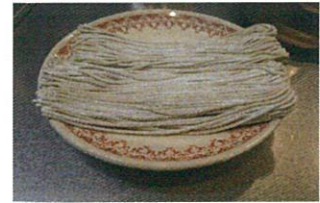


美味しく召し上がっていただくポイント

- ・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。

●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。
※そばつゆは水に浸けて解凍してください。

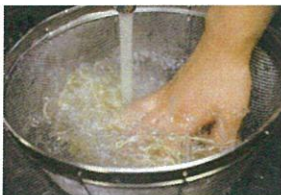
【ご用意していただくもの／大きな鍋・ざる・ボールに入れた氷水・菜箸・白だし】 (温そばのみ)

●ざるそばの湯がき方



- (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ます。



- (3) 氷水でそばを冷やして、よく水を切ってから器に移しお召し上がりください。

●温そばの湯がき方

※付属のそばつゆはざるそば用ですので、温かいそばの出汁で使用する際はお店の味と多少違ってしまうことを予めご了承ください。

- (1) 小鍋にそばつゆ1人前(90CC)に対し、水で割った市販の白だし270CCで薄め、温めてください。
- (2) 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ください。湯がく時間は再沸騰してから1分30秒です。
- (3) ざるそばの湯がき方(2)の後に、茹でたお湯に少しつけて温め、水気を切り、器に移し(1)のそばつゆをかけてお召し上がりください。