

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。
- ・強に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。

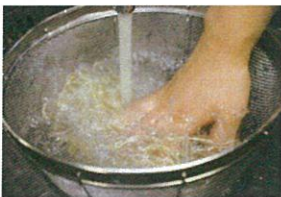
- ② 冷蔵庫で解凍の場合、3時間以上を目安としてください。
※そばつゆは水に浸けて解凍してください。

【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。

よしむらのにしんそば（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。

- ・ 産のそばを が打ちました。
- ・ 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、保存料無添加でございます。

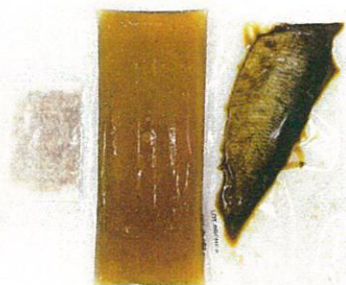
にしんそばセット（瞬そば）

北海道産の「身欠きにしん」（おろして乾燥させたもの）を骨が柔らかくなるまでしっかりと炊きあげたひとしなです。

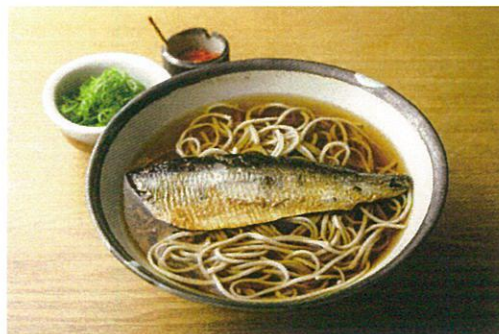
※明治時代、山に囲まれた京都中心部には新鮮な魚が入ってこなかったため「身欠きにしん」は保存の効く魚として用いられておりました。

「にしんそば」は食べなれた身欠きにしんとそばを合わせた、京都発祥のそばとされております。

にしん1人前



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。
- ・強に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。
※温だし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・菜箸】

●にしんそばセットの調理方法

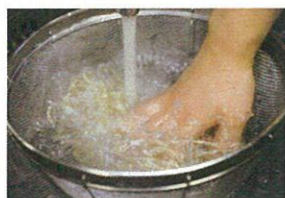
- ① にしんを袋のまま流水に浸けて解凍後、袋から出し、お皿に移してラップをし500wで1人前は約1分、2人前は約1分20秒温めてください。
→温めすぎるとにしんが破裂してしまうので注意してください。
- ② 温だしを袋のまま流水に浸けて解凍後、鍋に移し、水360ml(2人前は720ml)と同梱のだしパックを加え火にかけ、沸騰したらだしパックを取り除きます。

●そばの湯がき方



- 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。



- 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 沸騰した②の温だしを器に移し、湯がいたそばとにしんを入れてお召し上がりください。
また、お好みでネギや一味を入れるのもおすすめです。