

よしむらの瞬^{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。

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。



このまま電子レンジへ

※ 2人前の場合 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。

●そばつゆの解凍方法

そばつゆはストレートタイプです。流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。

※お好みで温そばにもアレンジできます。

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、茹でたお湯に少ずつけて温め、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。