

よしむらの鯛そば（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。

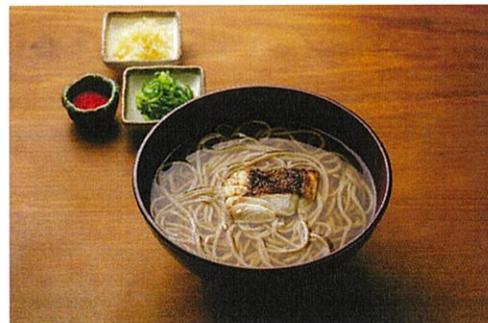
そば麩漬け 鯛そばセット（瞬そば）

天然の国産鯛を自家製のそば麩でたっぷり漬け込み、
柔らかさと旨味を引き出したひとしなです。

鯛そば 1食分



盛りつけ例



【ご用意ください／大きな鍋・ざる・ボールに入れた氷水・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。

鯛そばセットの調理方法

- ① 鯛の切り身と鯛スープ（袋に入った白っぽい液体）を流水で解凍します。
※冷蔵庫で解凍の場合、3時間以上が目安です。
- ② 温だしを袋のまま流水に浸けて解凍後、鍋に移し、水 200ml(2人前は2袋に水 400ml) と鯛スープを加え火にかけ、沸騰させてください。
- ③ 鯛の切り身をそばが湯がきあがる直前に沸騰した②に入れ、軽く火が通ったところで小皿に移してください。

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

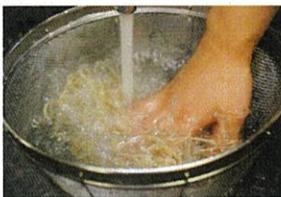
- ・そばがくつつく為、3ℓ以上のお湯で湯がき、**一度に鍋に入れるのは2人前まで**にしてください。
- ・複数ご購入いただいた場合、職人の名前が異なるものとは別々に湯がくことをおすすめします。



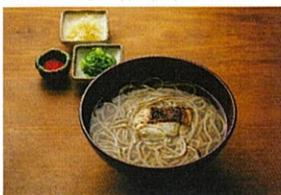
- ① **沸騰したお湯**に解凍したそばを入れ、鍋の底にくっつかないように最初に軽くかき混ぜて再沸騰してそばが動き出してから1分30秒湯がきます。
(お好みでご調整ください)

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 **鯛そばセットの調理方法③** の鯛だしを器に移し、水気を切ったそばと、鯛を入れてお召し上がりください。

お好みでねぎや一味を入れるのもおすすめです。

よしむらのとろろそば(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。
- ・そばつゆは、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。

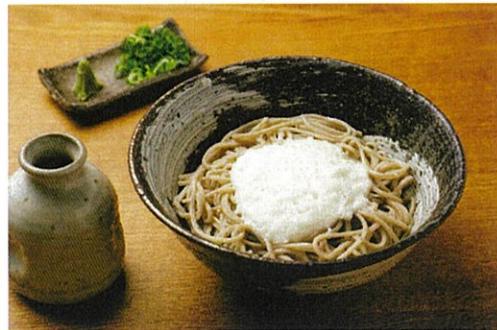
とろろそば(瞬そば)

青森県産のとろろ「ネバリスター」を使用し、
長芋の約2倍の粘りと濃厚な甘み、きめの細かい滑らかな食感が特徴です。

とろろそば1食分



盛りつけ例



【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)】

※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。

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。



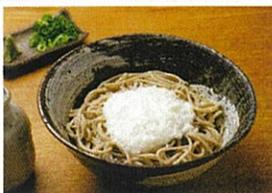
このまま電子レンジへ

そばつゆ・とろろの解凍方法

- ・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。
- ・とろろは流水解凍、または冷蔵庫で解凍の場合、3時間程度が目安です。

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)

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、解凍したとろろをかけて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ふ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様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 **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のそばつゆと、解凍したとろろをかけてお召し上がりください。