

よしむらの鴨汁そば(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。

鴨汁そば麴漬けセット (瞬そば)

国産近江鴨の鴨肉を自家製のそば麴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。

※鴨肉はコレステロールが少なく低カロリーで、ビタミンB2や鉄分が豊富に含まれております。
また、不飽和脂肪酸の含有量が高いため、動脈硬化や高血圧にも良いとされています。

鴨汁1食分



※鴨肉にはつぶ状のそば麴が入っております。

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。

※ 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。



このまま電子レンジへ

【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】

●鴨汁そばセットの調理方法

- ① 鴨肉とネギが入った袋を流水で解凍します。
※ 冷蔵庫で解凍の場合、3時間以上を目安としてください。

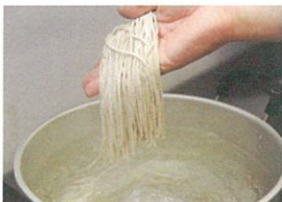
- ② 鴨汁だしはストレートタイプです。

鴨汁だしを袋のまま流水に浸けて解凍後、鍋に移し火にかけ、沸騰したら解凍した鴨肉とネギを入れ、箸で鴨肉同士を離しながら温めます。

※ 火にかけすぎると鴨肉が固くなるので、しゃぶしゃぶのように5秒ほど火にかけて小皿に鴨肉を移してください。

- ③ 召し上がる直前に器へ温めた鴨汁だしと鴨肉を入れてください。

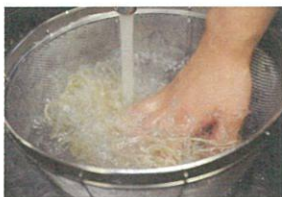
●そばの湯がき方



- ④ 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。



- ⑤ 火を消した後にざるですくい上げ、流水でぬめりを取り、氷水でそばを冷やしてよく水を切ってから器に移し、③の鴨汁だしにつけてお召し上がりください。

お好みでワサビや山椒を入れるのもおすすめです。