美味しく召し上がっていただくポイント

・解凍方法

電子レンジで解凍……瞬そばを開封後、容器から取り出し、
凍ったままお皿に移してください。
ラップはせ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 人前の場合は 1 分 30 秒です。

冷蔵庫で解凍……最低でも 3 時間、解凍してから湯がいてください。

・そば・つゆ共に、解凍後は 2 日以内にお召し上がりください。
・そばがくっつく為、一度に鍋に入れるのは２人前までにしてください。
・茹でたお湯はそば湯としてお楽しみいただけます。

【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】

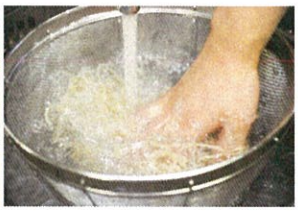
●そばを湯がく前に

①そばつゆは水に浸けて解凍してください。(1 パック 2 人前・180CC でございます)
②鍋でたっぷりのお湯を沸騰させてください。

●冷そばの湯がき方

(1) 沸騰したお湯に解凍したそばを入れ、くっつかないように軽くかき混ぜて
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)
※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ます
(4) 水を切り、お好みの薬味と共にお召し上がりください。

（1）


（2）

（3）

（4）

温そばを湯がく時、合わせて温そば用のそばつゆも準備ください。

そばつゆは、1 パック 2 人前・180CC が入っております。
このそばつゆ 1 人前（90CC）に対し市販の白だし (または鰹だし）270CC で薄め、
温めておいてください。

●温そばの湯がき方

(1) 湯がく時間は再沸騰してから 1 分 30 秒です。
(2) 冷そばの湯がき方 (2) の後に、茹でたお湯に少しつけて温めます。
(3) 水気を切り、器に移し温いそばつゆをかけてお召し上がりください。