

濃厚スープの冷麺の作り方

セット内容 | 和牛チャーシュー、麺、スープ、煮玉子、ねぎ油、酢

1



沸騰したお湯に麺を入れ、ほぐしながら中火で約50秒茹でてください。

※時間は目安です。鍋の大きさ、火力によっても変わりますのでご了承ください。
※吹きこぼれにご注意ください。

2



茹で上がった麺をすばやく冷水で洗い、氷水で締めてよく水を切ります。 ※やけどにご注意ください。

3



器に付属のスープを注ぎ、**2**の麺を盛り付けます。
付属の和牛チャーシュー、煮玉子、ねぎ油、酢をトッピングしてお召し上がりください。

濃厚スープの冷麺

原材料	小麦（国内製造）、デュラム小麦、そば粉、食塩、醤油、砂糖、にんにく、生姜、酢、サラダ油、長葱、牛肉、牛スープ、卵、酒 / 加工デンプン、調味料（アミノ酸等）
特定原材料等	小麦、大豆、そば、牛肉、卵
賞味期限	発送日を含めて4日
保存方法	冷蔵庫で10℃以下で保存してください
配送種別	冷蔵便でのお届けとなります。