

美味しいおそばの茹で方

ご準備いただくもの

- ・鍋（約2L水の入る大きいもの）
- ・ザル（鍋の大きさより少し小さめのもの）
- ・ボール（ザルの入る大きさ）
- ・さい箸
- ・冷水（暑い時期は氷水）

付属のつめにつきまして

賞味期限

製造日より60日（包装オモテ上部に記載しております）
-18℃以下の冷凍にて保存

美味しく召し上がるための注意点！！

- ・そばは繊細なため、菜ばしでかき混ぜる際や流水でのぬめり落としの際は優しくお取り扱いください。
- ・そばは冷凍のまま、1人前ずつ茹でてください。
- ・そばのコシをよりお楽しみいただくため、冷水で麺をひき締めてからお召し上がり下さい。

①



湯沸かし～麺投入

鍋に多めの水を入れ、沸騰させます。
そばを凍ったまま鍋に入れ、麺同士のくっつきを防ぐため
菜ばしを使い軽くほぐしてください。

②



そばのゆで上げ

90秒ほど経過しましたら、ザルを使い揺らしながら
鍋の蕎麦をすくい上げてください。火傷にはご注意ください。
◎茹で湯は捨てずに、そば湯として美味しく頂けます。

③



そばのぬめり取り

茹で上がったそばは、流水を使い手を洗うようにやさしく洗い、
表面のぬめりを取り除きます。

④



そばをひき締める

準備した冷水（氷水）でそばをひき締めます。

⑤



盛り付け

水をよく切り器に盛りつけます。
蕎麦は茹でたらすぐにお召し上がりください。