

おそばの消費期限、冷凍そばの解凍方法などは、裏面をご覧下さい。

そばは \* さくら

# おそばの美味しいゆで方

※そばをゆでる前に乱暴にほぐしたりすると麺がちぎれてしまいます。

注意

冷凍そばの場合

お召し上がりの前日から冷蔵庫でゆっくり解凍して下さい。



直径30cm以上のナベを使って5ℓ以上のお湯を沸騰させます。



湯温の下がり過ぎを防ぐために多くても2玉づつゆでます。



吹きこぼれに注意しながらそばが十分に泳ぐよう火力調整して下さい。



ゆで上がったら、ザル等を使ってそばをすくい取り、ゆで汁は残します。



ボウル等に十分な水量を入れ、ぬめりを取るように洗いながら、冷水でそばをしめて下さい。

冷たいそばで  
召し上がっていただく場合



ナベに残したゆで汁は栄養満点の「そば湯」としてお楽しみいただけます。



そばの水分をよく切ってザルやセイロ等にもり、お召し上がり下さい。

温かいそばで  
召し上がっていただく場合



冷水でしめた後、先ほどのゆで汁にくぐらせて軽く器に入り、お召し上がり下さい。



※温かいそばで食べる場合も一度冷水でしめてください。

## ゆで時間の目安

沸騰したお湯によくほぐした麺をゆっくり入れ  
鍋底にそばがくっつかないように箸で持ち  
上げ、沸くまで待ちます。

[2分] その後 [3分] 合計  
弱火で 5分

※ゆで時間は調理器具の火力によって多少異なります。

セット商品をお買い求めの方

タレは右記の割合で  
薄めてお使い下さい。

## タレの希釀

- [ざ] る 1人前] タレ1袋 65ccに対して水130cc
- [か] け 1人前] タレ1袋 65ccに対して水320cc
- [かもせいろ] 1人前] タレ1袋 65ccに対して水200cc

※タレはやや濃いめとなっております。お好みに薄めてお使い下さい。※かもせいろセットの鴨肉は、タレが沸騰してから入れて下さい。アクが出にくくなります。

注意

小さめのご家庭用ナベ(直径20cm)を使用してゆでる場合は…

少なくとも1.5ℓの湯量で1玉ゆでて下さい。2玉以上ゆでますと、急激に湯温が下がり、湯の中で麺がうまく泳がず、固まったり、切れたりする要因となります。麺がうまく泳がない場合は軽く菜箸等を使って、火力調整と吹きこぼれに十分に注意しながら、沸騰したお湯の中で麺が泳ぐようにゆでて下さい。



湯量・湯温不足だと  
麺が固まってしまいます！

注意事項

生そばは、1時間程度常温に置かれたり、冷蔵庫でも3日ほど経つと、そばが汗をかき「だんご」のように固まることがあります。そのため、持ち運びや保管日数には充分ご注意下さい。