

# そば 麺めん

半生そば・乾そば・ささめうどん

## 上手なお召し上がり方

### 麺のゆで時間

半生そば ▶ 2分半～3分位

乾そば ▶ 3分位

ささめうどん ▶ 5分半～6分位

※お好みにより、多少ゆで時間を変えてください。

※ゆで過ぎないように、ご注意ください。

1

## ゆで方

よく沸騰した、たっぷりのお湯の中に、麺をパラパラとほぐすように入れ、箸でやさしくまぜます。

※強火で、ゆで、吹きこぼれそうになったら、さし水をしてください。

上記(右)麺のゆで時間を参照ください。



※使用する鍋はなるべく大きな物を使用すると、上手にゆでることが出来ます。



(注意)ゆであがったばかりの麺は、大変、熱くなっておりますのでご注意ください。

2

ゆであがったら、直ぐにザルに麺を入れ、流水(出来れば氷水)で麺のぬめりを取るように、もみ洗いして、水をよく切ってください。

特におそばは、ぬめりを取ると、美味しく、お召し上がれます。最後に、氷水で麺をしめると更に美味しくなります。



### 温かーい

## かけそば

でお召し上がる場合

[かけうどん]



●お好みの具を入れるとより一層おいしくなります。

3

氷水でしめた麺を再び、熱湯に通して温めて、その後ザルなどでよく、湯を切ってください。麺を器に入れて、よく温めたかけつゆを、麺の上からかけてお召し上がりください。

### 更に美味しくのポイント



かけつゆは別の鍋で温めて麺にかけて下さい。

1 対 7  
つゆ 40ml + 熱湯 280ml

### 冷たーい

## ざるそば

[ざるうどん]

でお召し上がる場合



### 更に美味しくのポイント

ざるつゆは、よく冷やしておく、さらに美味しくお召し上がりになります。

1 対 1  
つゆ 40ml + 冷水 40ml

●ネギやワサビの薬味をそえて、お召し上がりください。

そば  
あなたの蕎麦に  
そば吉のギフト