

※冷凍している麺は割れやすい為、丁寧な取り扱いをお願い致します。

【濃厚ら〜麺】



作り方

【スープ】

① 小鍋に1Lお湯を沸かす。

② お湯が沸いたらスープ袋を袋ごと鍋に入れ弱火でコトコトと15分間湯煎する。

湯煎し終わったお湯は捨てる。

※袋ごとレンジで温めは不可です。

③ 袋を切り、スープを丼に注ぐ。切りにくい時はハサミを使って下さい。

スープの中のチャーシュー、メンマをトング等で取り、小皿に移してからスープを丼に注ぐのが安全です。

※丼に注ぐ際、ヤケド等十分お気をつけ下さい。

熱々にしたい場合はスープを入れた丼にラップをかけレンジで温める。

※レンジ対応の丼をご使用下さい。丼ごと熱くなるのでヤケドにご注意下さい。

【麺】

大きめの鍋にお湯を沸かし、冷凍麺を入れて沸騰したお湯で3分30秒〜4分30秒を目安に麺がダマにならないように軽くほぐし、火加減を調整しながら好みの硬さに茹で上げる。

※鍋底に麺がくっつかないように注意して下さい。

好みの硬さになったら、ザルに上げ湯切りをしっかりとって丼に入れて下さい。

※ヤケドにご注意下さい。

トッピングを盛りつけて完成です。

【美味しさアップ】

ネギを切ってトッピングして頂くのがオススメです。

海苔をトッピングして頂くのもオススメです。

味が濃い時は、少量のお湯を入れて薄めて下さい。

お買い上げありがとうございます。

商品は賞味期限内にお召し上がり下さいませ。

お店の味で皆さまに元気と笑顔が届きますように！

おうちならではのオススメの食べ方など、SNSでシェアして頂けると嬉しいです！

ハッシュタグは➡ #おうちでとがし #麺屋とがし #麺屋とがし冷凍自販機 etc…