

※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。

## 【濃厚つけ麺】



# 作り方

### 【スープ】

- ① スープ袋が入る小鍋に1 L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10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 袋を切り口から切り、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。  
※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て下さい。  
※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1分～1.3分を目安に、麺がダメ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様に注意して下さい。  
好みの硬さになったら、ザルに上げ冷水をかけながら揉み洗いをし、ぬめりを取る。  
水気を切って皿に盛り付ける。  
※ヤケドにご注意下さい。

### 【美味しさアップ】

- 麺は氷水でしっかり冷やすと力強い弾力になります。  
ネギを切ってスープに入れて頂くのがオススメです。  
酢を少量(1～3cc程度)入れるとスッキリとした味になります。  
味が濃い時は、少量のお湯を入れて薄めて下さい。

この度は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 #つけ麺通販 etc…