

※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。

【汁なし担々麺】



作り方

【特製芝麻醬】

麺を茹でる間に常温で自然解凍して下さい。

※袋ごとレンジで温めは不可です。解凍されない場合はぬるま湯で湯煎して下さい。

袋を切り口から切り、丼に注ぐ。切りにくい時はハサミを使って下さい。

【山椒油】

麺を茹でる間に常温で自然解凍して下さい。

※容器ごとレンジで温めは不可です。解凍されない場合はぬるま湯で湯煎して下さい。

容器を開け特製芝麻醬を入れた丼にお好みで入れる。

※山椒油は舌がピリピリと痺れますので苦手な方は注意して下さい。

【トッピング】

① トッピング袋が入る小鍋に1 Lお湯を沸かす。

② お湯が沸いたら肉味噌、メンマが入った袋を袋ごと鍋に入れ弱火でコトコトと1分間湯煎する。

湯煎し終わったお湯は捨てる。

※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分～1分3分を目安に、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お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。

お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。

水気を切って特製芝麻醬を入れた器に盛り付ける。

※ヤケドにご注意下さい。

温めておいたトッピングを盛り付け完成です。よく混ぜてからお召し上がり下さい。

※こちらは冷たい汁なし担々麺の作り方です。麺の弾力を楽しめる冷やしがおすすです。

温かい汁なし担々麺を作る場合は芝麻醬を湯煎で温め、同じように麺を茹でて冷水で洗った後、再度沸いたお湯で10秒程麺を温めてザルに上げ、水気を切って下さい。

【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。

ネギを切ってトッピングして頂くのがオススメです。

砕いたカシューナッツをトッピングするとよりお店の味に近づきます。

味が濃い時は、少量の水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 #麵屋とがし #麵屋とがし冷凍自販機 etc…