

麺セットは冷蔵保存してください

●年越し蕎麦風 「盛り」の作り方

※盛りの麺は細い濃い色の麺です。

大きな鍋にたっぷりの湯を沸騰させます。 (グラグラボコボコするまで)

麺を入れ再沸騰するまで軽くかき混ぜ続けます。

再沸騰したら中火～弱火にして、麺を鍋の中で躍らせながら茹でます。

茹であがりましたらザルなどにあげ冷水にさらし熱を奪います。

器に盛り付け、備え付けの特製出汁で食べます。 (出汁はストレートです)

ちなみにですが、出汁は市販のもの（創味のつゆなど）でも食べられます。

薬味にはネギ、わさび、柚子胡椒が良く合うと思います。

暖かいお部屋でキリッと冷たい盛りはおいしいですよ！



麺哲の盛り（参考）

（セットに具や薬味は入っていません）

★ 茹で時間目安 約2分40秒 麺1玉に対し、1リットルのお湯

ご家庭のお鍋では一度に2～3玉までがおすすめです。

・温かい出汁について召しあがる場合は、茹で時間2分～2分15秒を目安にしてください。

ご注意 茹で時間を早めてもコシはできません。弾力が出ず食べにくい麺になります。

温かい状態で食べる事を目的とした麺ではないのでおすすめはしません。

●つけ麺用の麺の茹で方（3玉の太い麺です）

《ご自由にアレンジしてお召し上がりください》

大きな鍋にたっぷりの湯を沸騰させます。 (グラグラボコボコするまで)

麺を入れ再沸騰するまで軽くかき混ぜ続けます。

再沸騰したら中火～弱火にして、麺を鍋の中で躍らせながら茹でます。

茹であがりましたらザルなどにあげ流水で軽く洗い麺を〆ます。

ここまで基本の茹で方です。

その後はお鍋のシメや焼きそばなどにしてみてください



《グラグラの様子》

★茹で時間目安 約5分 ●麺1玉に対し、1リットルのお湯

・つけ麺（ひやあつ）の場合は、茹で時間7分にしてください。

ご家庭のお鍋では一度に2玉までがおすすめです。

つけ麺用の麺アレンジ

- ・焼きそば
- ・スープスパ風
- ・まぜ麺など
- ・少しのびた麺は焼きそばが最適です！

皆様のおかげで本年も無事に営業を続けることができました。

ありがとうございました。よいお年をお迎えください。

店主 庄司 忠臣