

なま 本十割生そばのゆで方

そばをおいしく召し上がっていただくために
ゆでる前に**必ずお読みください。**

美味しくゆでるためのポイント

- ① 2分ゆでて、1分むらす
- ② そばを泳がせるように軽くかきまぜる
- ③ よく冷えた水で締める



本品1袋に対して水1.1ℓ以上を沸騰させてください。複数ゆでる時は倍にしてください。



沸騰した湯に、そばをバラバラと入れ箸で軽くかきまぜ、そばを泳がせるようにします。吹きこぼれそうになったら火力の調整をしてください。



2分ゆでましたら火を止めてふたをして1分むらしてください。



ゆであがったら素早くそばをザル等ですくいあげ3～4回水洗いし、冷水(氷水)で締めてください。



よく水を切ってお好みの薬味を添えて早目にお召し上がりください。

冷たい「ざるそば」がおすすめです。

※つなぎを一切使用していない「十割そば」のため、**熱に弱く煮込んだり、ゆですぎたりすると切れやすくなります。**温かいそばでお召し上がりの際も、冷やしたそばの上に煮立たせた熱い汁のみをかけてください。煮込むことはしないでください。

※ゆで湯は濃厚な「そば湯」としてぜひお召し上がりください。