

石臼挽き生そばのゆで方

生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 たっぷりのお湯で必ず1束ずつ
- ② そばを泳がせるよう軽くかきまぜる
- ③ よく冷えた水で締める



必ず1束ずつゆでてください。
大きめの鍋にお湯3ℓを沸騰させます。



沸騰した湯に、軽くほぐした生そば1束をパラパラと
入れ箸で軽くかきまぜそばを泳がせるようにします。
ゆで時間は1分半～2分を目安にしてください。
吹きこぼれそうになったら火力の調整をしてください。



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。
セット品のつゆはストレートですのでそのままお使いいただけます。

そば湯もぜひお召し上がりください。

(注) そば・小麦アレルギーの方は十分ご注意ください。