

麺屋 33 つけめん 33 (塩) 作り方



【お届けした食材】

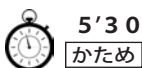
- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りつけだれ 200cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 長ネギ
- ◇ 万能ネギ
- ◇ ナルト (お好みで)

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 1～2mm 位に輪切りにした「長ネギ」、2～3mm 位に輪切りにした「万能ネギ」をお好みの量、用意します。
- ② 『具入りつけだれ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、**10分程度**温めます。
※火力や水量、鍋の大きさと温まり具合は変化します。
※ご注意 絶対に電子レンジで温めないでください。袋が破裂する恐れがあり大変危険です！
- ③ 『具入りつけだれ』を温めている間に、大きめの鍋に沸騰させたたっぷりのお湯を用意します。開封した『麺』を鍋に入れ、**箸で混ぜながら約5分30秒～8分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**



5'30.....7'00.....8'30
かため 通常 やわらかめ

※茹で時間と麺のかたさは火力や水量、鍋の大きさと若干変化します。

- ④ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に②の『具入りつけだれ』を入れます。
- ⑤ 『麺』が茹で上がったらずル等に移し、流水で『麺』の表面のヌメリを取って下さい。あら熱が取れるまで、流水にさらし、しめて下さい。

【ひやもり】しめた麺の、**水気をしっかりと切り**、盛りつけます。

【あつもり】しめた麺を、もう一度お湯にくぐらせ、**水気をしっかりと切って**、盛りつけます。

- ⑥ ①で用意した「長ネギ」、「万能ネギ」をつけだれ用の器に入れてお召し上がり下さい。
※お好みで「ナルト」を入れると更に美味しくお召し上がりいただけます。



※写真は調理例です。

【麺屋 33 つけめん 33 (塩)】

原材料	麺	小麦粉、卵、食塩、還元水飴、かんすい、酒精、リボフラビン
	つけだれ	豚骨、鶏ガラ、鶏モモ肉、ジャガイモ、玉葱、羅臼昆布、干し貝柱、塩、干し海老、三温糖、唐辛子、料理酒、みりん、鰹節、さば節、柚子、魚醤、ブラックペッパー
	チャーシュー	豚バラ肉
	メンマ	メンマ
※小麦、卵、豚肉、海老、および鶏由来成分、さば由来成分を原材料に含んでいます。		
賞味期限	出荷から 15 日。ただし、解凍後はお早めにお召し上がりください。	
保存方法	-18℃以下で保存してください。	
販売者	株式会社タワーズ 東京都千代田区岩本町 3-5-8 岩本町シティプラザビル 6F	
製造者	麺屋 33 東京都千代田区神田神保町 1-4-4 竹本ビル 1F	

麺屋 33 つけめん 33 (醤油) 作り方



【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りつけだれ 200cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 長ネギ
- ◇ 万能ネギ
- ◇ ナルト (お好みで)

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 1～2mm 位に輪切りにした「長ネギ」、2～3mm 位に輪切りにした「万能ネギ」をお好みの量、用意します。
- ② 『具入りつけだれ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、**10分程度**温めます。
※火力や水量、鍋の大きさと温まり具合は変化します。
※ご注意 絶対に電子レンジで温めないでください。袋が破裂する恐れがあり大変危険です！
- ③ 『具入りつけだれ』を温めている間に、大きめの鍋に沸騰させたたっぷりのお湯を用意します。開封した『麺』を鍋に入れ、**箸で混ぜながら約5分30秒～8分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**



5'30.....7'00.....8'30
かため 通常 やわらかめ

※茹で時間と麺のかたさは火力や水量、鍋の大きさと若干変化します。

- ④ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に②の『具入りつけだれ』を入れます。
- ⑤ 『麺』が茹で上がったらずル等に移し、流水で『麺』の表面のヌメリを取って下さい。あら熱が取れるまで、流水にさらし、しめて下さい。

【ひやもり】しめた麺の、**水気をしっかりと切り**、盛りつけます。

【あつもり】しめた麺を、もう一度お湯にくぐらせ、**水気をしっかりと切って**、盛りつけます。

- ⑥ ①で用意した「長ネギ」、「万能ネギ」をつけだれ用の器に入れてお召し上がり下さい。
※お好みで「ナルト」を入れると更に美味しくお召し上がりいただけます。



※写真は調理例です。

【麺屋 33 つけめん 33 (醤油)】

原材料	麺	小麦粉、卵、食塩、還元水飴、かんすい、酒精、リボフラビン
	つけだれ	豚骨、鶏ガラ、鶏モモ肉、ジャガイモ、玉葱、羅臼昆布、醤油、三温糖、唐辛子、料理酒、みりん、鰹節、さば節、柚子、魚醤、ブラックペッパー
	チャーシュー	豚バラ肉
	メンマ	メンマ
※小麦、卵、豚肉、および鶏由来成分、さば由来成分を原材料に含んでいます。		
賞味期限	出荷から 15 日。ただし、解凍後はお早めにお召し上がりください。	
保存方法	-18℃以下で保存してください。	
販売者	株式会社タワーズ 東京都千代田区岩本町 3-5-8 岩本町シティプラザビル 6F	
製造者	麺屋 33 東京都千代田区神田神保町 1-4-4 竹本ビル 1F	

麺屋 33 つけめん33 (辛辛) 作り方

麺屋



【お届けした食材】

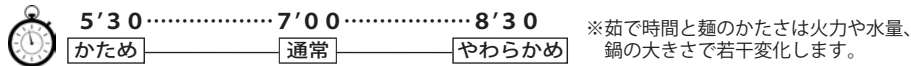
- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りつけだれ 200cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 長ネギ
- ◇ 万能ネギ
- ◇ ナルト (お好みで)

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 1～2mm 位に輪切りにした「長ネギ」、2～3mm 位に輪切りにした「万能ネギ」をお好みの量、用意します。
- ② 『具入りつけだれ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、**10分程度**温めます。
※火力や水量、鍋の大きさで温まり具合は変化します。
※ご注意 絶対に電子レンジで温めないでください。袋が破裂する恐れがあり大変危険です！
- ③ 『具入りつけだれ』を温めている間に、大きめの鍋に沸騰させたたっぷりのお湯を用意します。開封した『麺』を鍋に入れ、**箸で混ぜながら約5分30秒～8分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**
※あつものに仕上げる場合は「かため」に茹でてください。



- ④ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に②の『具入りつけだれ』を入れます。
- ⑤ 『麺』が茹で上がったらずル等に移し、流水で『麺』の表面のヌメリを取って下さい。あら熱が取れるまで、流水にさらし、しめて下さい。
【ひやもり】しめた麺の、**水気をしっかりと切り**、盛りつけます。
【あつもり】しめた麺を、もう一度お湯にくぐらせ、**水気をしっかりと切って**、盛りつけます。
- ⑥ ①で用意した「長ネギ」、「万能ネギ」をつけだれ用の器に入れてお召し上がり下さい。
※お好みで「ナルト」を入れると更に美味しくお召し上がりいただけます。

【麺屋 33 つけめん33 (辛辛)】

原材料	麺	小麦粉、卵、食塩、還元水飴、かんすい、酒糟、リボフラビン
	つけだれ	豚骨、鶏ガラ、鶏モモ肉、ジャガイモ、玉葱、羅臼昆布、醤油、三温糖、唐辛子、サラダ油、ニンニク、料理酒、みりん、鰹節、さば節、魚露、白胡椒、胡麻油、ブラックペッパー
	チャーシュー	豚バラ肉
	メンマ	メンマ
※小麦、卵、豚肉、および鶏由来成分、さば由来成分を原材料に含んでいます。		
賞味期限	出荷から15日。ただし、解凍後はお早めにお召し上がりください。	
保存方法	-18℃以下で保存してください。	
販売者	株式会社タワーズ 東京都千代田区岩本町3-5-8 岩本町シティプラザビル6F	
製造者	麺屋 33 東京都千代田区神田保町1-4-4 竹本ビル1F	



※写真は調理例です。