

麺や葵 醤油つけ麺 作り方

麺や葵

【お届けした食材】

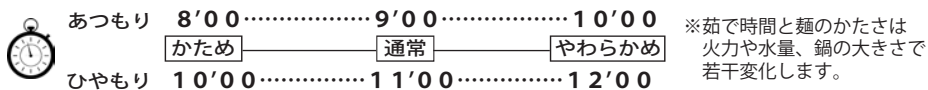
- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りつけだれ 240cc
- ◆ 魚粉

【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
- ◇ 海苔
- ◇ 味付け卵

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 2～3mm 位に小口切りにした「ネギ」、適当な大きさの「海苔」をお好みの量用意します。
味付け玉子を1個用意します。
- ② 『具入りつけだれ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、15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、30秒くらい経過後、箸で混ぜながらお好みのかたさに茹でます。



【あつもり（温かい麺）】の場合→8分00秒～10分00秒間
【ひやもり（冷たい麺）】の場合→10分00秒～12分00秒間

※麺を入れてからすぐに箸で混ぜると麺がボロボロになってしまう可能性があるのでお気をつけください。

- ④ 『麺』が茹で上がる少し前、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ください。
あら熱が取れるまで、流水にさらし、しめてください。
【ひやもり】しめた麺の、水気をしっかりと切り、麺用の器に盛りつけます。
【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、麺用の器に盛りつけます。
※茹で上がった麺は大変高温となっておりますので、やけどにご注意ください。
- ⑥ ①で用意した「ネギ」、「海苔」、「味付け卵」をつけだれ用の器にトッピングし、最後に同梱の『魚粉』をつけだれに入れてお召上がりください。



※写真は調理例です。

【麺や葵 醤油つけ麺】

原材料	麺	小麦粉、食塩、卵白、澱粉、かんすい、乳化剤
	具入りつけだれ	豚肉、メンマ、長葱、玉葱、チキン、醤油、ラード、三温糖、香味油（乾燥）、一味唐辛子
	魚粉	鰹、鯖
		※小麦、卵、豚肉、鯖、および鶏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	株式会社タワース 東京都千代田区若本町3-5-8 若本町シティプラザビル6F	
製造者	麺や葵 東京都荒川区東日暮里4-12-14 メゾン中山1F	

麺や葵 辛しつけ麺 作り方

麺や葵

【お届けした食材】

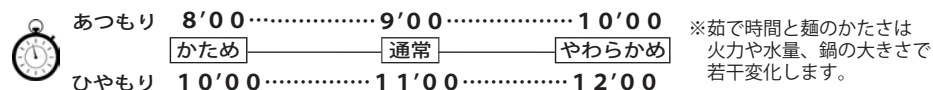
- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りつけだれ 240cc
- ◆ 魚粉
- ◆ 小海老唐辛子

【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ ◇ 海苔
- ◇ 味付け卵
- ◇ お好みで
- ◇ 茹でもやし
- ◇ キムチ

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 2～3mm 位に小口切りにした「ネギ」、適当な大きさの「海苔」をお好みの量用意します。
「味付け卵」を1個用意します。お好みで「茹でもやし」、「キムチ」を用意して下さい。
- ② 『具入りつけだれ』を袋のまま沸騰したお湯の中で、15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、30秒くらい経過後、箸で混ぜながらお好みのかたさに茹でます。



【あつもり（温かい麺）】の場合→8分00秒～10分00秒間
【ひやもり（冷たい麺）】の場合→10分00秒～12分00秒間

※麺を入れてからすぐに箸で混ぜると麺がボロボロになってしまう可能性があるのでお気をつけください。

- ④ 『麺』が茹で上がる少し前、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ください。
あら熱が取れるまで、流水にさらし、しめてください。
【ひやもり】しめた麺の、水気をしっかりと切り、麺用の器に盛りつけます。
【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、麺用の器に盛りつけます。
※茹で上がった麺は大変高温となっておりますので、やけどにご注意ください。
- ⑥ ①で用意した「ネギ」、「海苔」、「味付け卵」をつけだれ用の器にトッピングし、最後に同梱の『魚粉』、『小海老唐辛子』をつけだれに入れてお召上がりください。
※お好みで「茹でもやし」、「キムチ」を入れるとさらに美味しくお召上がりいただけます。



※写真は調理例です。

【麺や葵 辛しつけ麺】

原材料	麺	小麦粉、食塩、卵白、澱粉、かんすい、乳化剤
	具入りつけだれ	豚肉、メンマ、長葱、玉葱、チキン、醤油、ラード、三温糖、香味油（甘海老）、一味唐辛子
	小海老唐辛子	一味唐辛子、干し海老
	魚粉	鰹、鯖
	※小麦、卵、海老、豚肉、鯖、および鶏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	株式会社タワース 東京都千代田区若本町3-5-8 若本町シティプラザビル6F	
製造者	麺や葵 東京都荒川区東日暮里4-12-14 メゾン中山1F	

麺や 葵 まぜそば 作り方

麺や 葵

【お届けした食材】

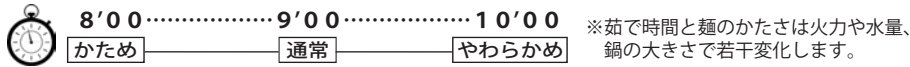
- ◆ 麺 200g
- ◆ 特製タレ 60cc
- ◆ 具材セット
- ◆ 魚粉

【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
 - ◇ 海苔
- ＜お好みで＞
- ◇ 茹で野菜 ◇ 茹でもやし
 - ◇ ハム ◇ キムチ
 - ◇ 温泉卵 ◇ 揚げ麵

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 2～3 mm 位に小口切りにした「ネギ」、「きざみ海苔」をお好みの量用意します。
お好みで「茹で野菜」、「茹でもやし」、「ハム」、「キムチ」、「温泉卵」、「揚げ麵」などをトッピングして下さい。
- ② 『具材セット』と『特製タレ』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 『具材セット』と『特製タレ』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『麵』を鍋に入れ、**30秒**くらい経過後、**箸で混ぜながら約8分～10分間、お好みのかたさに茹でます。**



※麵を入れてからすぐに箸で混ぜると麵がボロボロになってしまう可能性があるのでお気をつけください。

- ④ 『麵』が茹で上がる少し前に、②で温めた『特製タレ』をどんぶりに入れます。
- ⑤ 『麵』が茹で上がったたらザル等に移し、**しっかり水気を切ってから**④のどんぶりに盛り付け、タレと良く混ぜ合わせます。
※茹で上がった麵は大変高温となっておりますので、やけどにご注意ください。
- ⑥ ①で用意した「ネギ」、「きざみ海苔」、と②で温めた『具材セット（チャーシュー・メンマ）』をどんぶりに盛り付けて完成です。
※お好みで「ラー油」、「お酢」、「茹で野菜」、「茹でもやし」、「ハム」、「キムチ」、「温泉卵」、「揚げ麵」などを入れていただくと、さらに美味しくお召し上がりいただけます。

【麺や 葵 まぜそば】

原材料	麵	小麦粉、食塩、卵白、澱粉、かんすい、乳化剤
	特製タレ	醤油、三温糖、一味唐辛子、ニンニク、アミノ酸、香味油（煮干）
	チャーシュー	豚肉、醤油、味醂、長葱、生姜、ニンニク
	具材セット	メンマ、醤油、味醂、三温糖、モンゴル岩塩、鷹の爪、ダシ汁（鰹、鰯、煮干）
	魚粉	鰹、鰯
※小麦、卵、豚肉、鰹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	麺や 葵 東京都荒川区東日暮里4-12-14 メゾン中山1F	



※写真は調理例です。