

極上つけ麺 作り方

【お届けした食材】

- ◆ 麺 270g
- ◆ 特製スープ 200g
- ◆ 具材セット

【ご用意いただく物】

- ◆ 長ネギ
- ◆ 海苔
- ◆ 柚子の皮
- ◆ 半熟卵

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 小口切りに刻んだ「長ネギ」と「海苔」、「柚子の皮」をお好みの量用意します。
「半熟卵」を用意します。(②と一緒に茹でると手間が省けます。)
- ② 大きめの鍋にお湯を沸かして下さい。沸騰しましたら、『具材セット (メンマ、チャーシュー)』と『特製スープ』を袋のまま入れて頂き、約15分間温めてください。

※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！

※火力や水量、鍋の大きさで温まり具合は変化します。

- ③ 大きめの鍋に大量のお湯を沸かして下さい。沸騰しましたら『麺』を入れます。
その際、『麺』は泳がすように箸で混ぜながら約5～7分間ほどお好みのかたさに茹でます。

かため	通常	やわらかめ
5分	6分	7分

※茹で時間と麺のかたさは火力や水量、鍋の大きさで若干変化します。

- ④ 茹で上がった『麺』をザル等に移し、流水で『麺』の表面のヌメリをよく洗い流します。
よく水切りして麺用の器に移します。
※茹で上がった麺は大変高温となっておりますので、やけどにご注意下さい。
- ⑤ ②で予め湯煎しておいたスープパックの封を切り、中のスープを小鍋に移し、軽く沸騰させてください。
※あまり沸騰させすぎないで下さい。(湯煎した状態でも食べられますが、軽く沸騰させる事で更に美味しく召し上がれます。)
- ⑥ 沸騰させたスープをつけだれ用の器に移し、①で用意した「長ネギ」、「海苔」、「柚子の皮」、「半熟卵」、②で茹でた『メンマ』、『チャーシュー』を盛り付けて出来上がりです。
※なるべく薬味(刻みネギ)を入れてお召し上がり下さい。

【大ふく屋 極上つけ麺】

原材料	麺	小麦粉、柚子、ゴボウ、かんすい、食塩、酒糟	
	特製スープ	ゲンコツ、背脂、豚足、鶏油、モミジ、ひき肉、玉葱、生姜、ニンニク、調味料、鰹、鯖節、鶏ガラ	
	具材	チャーシュー	豚肉、醤油、酒、調味料
		メンマ	メンマ、醤油、砂糖、食塩、香辛料、植物性油脂、調味料(アミノ酸等)、カラメル、甘味料
※小麦、豚肉、および鯖由来成分を原材料に含んでいます。			
賞味期限	出荷から14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	大ふく屋 神奈川県横浜市港北区綱島西1-11-22		

