

# 油そば専門店 浜そば 浜そば 作り方

油そば専門店

# 浜そば

### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 具材セット 60g
- ◆ 特製タレ 40cc

### 【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ      ◇ 水菜
- ◇ 海苔      ◇ 温泉卵
- ◇ ラー油（お好みで）
- ◇ お酢（お好みで）

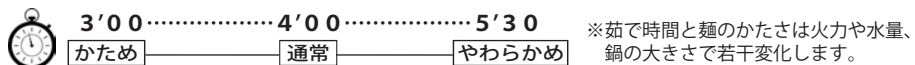
※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

① 2～3mmに切った「ネギ」、5～6cm位に切った「水菜」、2mm位に刻んだ「海苔」をお好みの量用意します。「温泉卵」を1個用意します。

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、鍋の大きさを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『麺』を鍋に入れ、**箸で混ぜながら約3分～5分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**



④ 『麺』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 『麺』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。**

⑥ ①で用意した「ネギ」、「水菜」、「海苔」、「温泉卵」と②で温めた『具材セット（鶏もも肉、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」と「お酢」をかけていただくと、さらに美味しく召し上がりいただけます。

※「もやし」、「ニンニク」、「キムチ」、「マヨネーズ」などをトッピングするのもオススメです。



※写真は調理例です。

### 【油そば専門店 浜そば 浜そば】

原材料	麺	小麦粉、塩、かんすい、酒糟、プロピレングリコール
	タレ	チキンエキス、ポークエキス、ラー油、醸造酒、植物油、糖類、塩、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素
	メンマ	メンマ
	鶏もも肉	鶏肉
※小麦、豚肉、および鶏由来成分、そ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	油そば専門店 浜そば 東京都文京区湯島3-4-6-2	