



らーめん 和蔵 らーめん 作り方

【お届けした食材】

- ◆ 麺 150g
- ◆ 具入りスープ 360cc

【ご用意いただくもの】

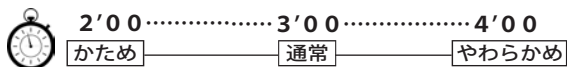
- ◇ ネギ ◇ 海苔
- ◇ 茹でホウレン草

《お好みで》

- ◇ 味付け卵
- ◇ きくらげ

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 1.5～2mmに切った「ネギ」、「茹でホウレン草」をお好みの量用意します。
適当な大きさに切った「海苔」をお好みの枚数用意します。
- 『具入りスープ』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！
- 『具入りスープ』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、**箸で混ぜながら約2分～4分間、お好みのかたさに茹でます。**



※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。

- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の**スープのみ**をどんぶりに入れます。
※具は後でトッピングしますので、袋に残しておくか、小皿などに移してください。
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りし**、④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①で用意した「ネギ」、「茹でホウレン草」、「海苔」、④で残しておいた『具入りスープの具（チャーシュー・メンマ）』をトッピングしてお召上がりください。
※お好みで「味付け卵」や「きくらげ」をトッピングすると更に美味しくお召上がりいただけます。



※写真は調理例です。

【らーめん 和蔵 らーめん】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、グルテン、卵白、卵殻カルシウム、酒糟、打粉澱粉
	スープ	豚肉、鶏ガラ、醤油ダレ、背脂、玉ねぎ、ニンニク
	具入りスープ	チャーシュー 豚肉、醤油 メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物性油、一味唐辛子
		※小麦、卵、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバを含む製品と共通の設備で製造されています。
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	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



らーめん 和蔵 味噌らーめん 作り方

【お届けした食材】

- ◆ 麺 150g
- ◆ 具入りスープ 380cc

【ご用意いただくもの】

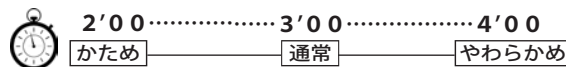
- ◇ ネギ ◇ 海苔
- ◇ 茹でホウレン草

《お好みで》

- ◇ 味付け卵 ◇ コーン
- ◇ 茹でもやし

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 1.5～2mmに切った「ネギ」、「茹でホウレン草」をお好みの量用意します。
適当な大きさに切った「海苔」をお好みの枚数用意します。
- 『具入りスープ』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！
- 『具入りスープ』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、**箸で混ぜながら約2分～4分間、お好みのかたさに茹でます。**



※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。

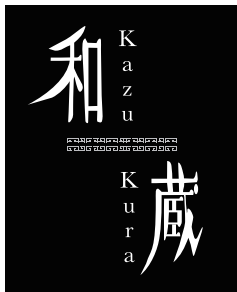
- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の**スープのみ**をどんぶりに入れます。
※具は後でトッピングしますので、袋に残しておくか、小皿などに移してください。
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りし**、④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①で用意した「ネギ」、「茹でホウレン草」、「海苔」、④で残しておいた『具入りスープの具（チャーシュー・メンマ）』をトッピングしてお召上がりください。
※お好みで「味付け卵」や「茹でもやし」、「コーン」をトッピングすると更に美味しくお召上がりいただけます。



※写真は調理例です。

【らーめん 和蔵 味噌らーめん】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、グルテン、卵白、卵殻カルシウム、酒糟、打粉澱粉
	スープ	豚肉、鶏ガラ、醤油、背脂、玉ねぎ、ニンニク、味噌ダレ、豆板醤、一味唐辛子、胡椒
	具入りスープ	チャーシュー 豚肉、醤油 メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物性油、一味唐辛子
		※小麦、卵、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバを含む製品と共通の設備で製造されています。
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	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



らーめん 和蔵 濃厚つけめん 作り方

【お届けした食材】

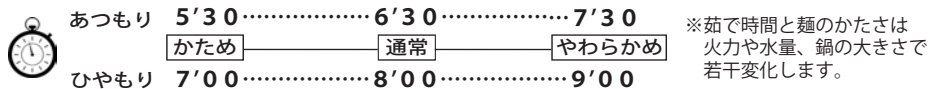
- ◆ 麺 220g
- ◆ 具入りつけだれ 290cc

【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。

- 1.5～2mmに切った「ネギ」をお好みの量、適当な大きさに切った「海苔」をお好みの枚数、「味付け卵」を1個用意します。
- 『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！
- 『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→5分30秒～7分30秒間

【ひやもり（冷たい麺）】の場合→7分00秒～9分00秒間

※麺を入れてからすぐに箸で混ぜるとボロボロになってしまう可能性があります。

- 『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。
- 『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、しめて下さい。
【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、やけどにご注意下さい。
- ①で用意した「ネギ」、「海苔」、「味付け卵」をつけだれ用の器に盛り付けてお召し上がりください。

【らーめん 和蔵 濃厚つけめん】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、打粉澱粉
	つけだれ	豚肉、鶏ガラ、醤油ダレ、背脂、玉ねぎ、ニンニク、じゃがいも、醤油、一味唐辛子、胡椒、魚粉、砂糖、澱粉
	具入りつけだれ	チャーシュー 豚肉、醤油 メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物油、一味唐辛子
	※小麦、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバ、卵を含む製品と共通の設備で製造されています。	
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 東京都千代田区若本町3-5-8 若本町シティプラザビル6F	
製造者	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



※写真は調理例です。



らーめん 和蔵 カレーつけめん 作り方

【お届けした食材】

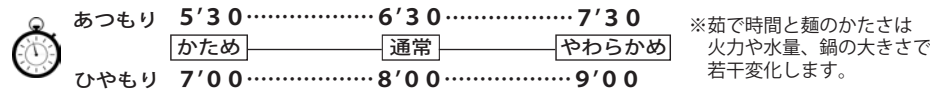
- ◆ 麺 220g
- ◆ 具入りつけだれ 310cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
 - ◇ 海苔
- 《お好みで》
- ◇ 味付け卵
 - ◇ ごはん
 - ◇ 一味唐辛子

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 1.5～2mmに切った「ネギ」をお好みの量、適当な大きさに切った「海苔」をお好みの枚数、用意します。
- 『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！
- 『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→5分30秒～7分30秒間

【ひやもり（冷たい麺）】の場合→7分00秒～9分00秒間

※麺を入れてからすぐに箸で混ぜるとボロボロになってしまう可能性があります。

- 『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。
- 『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、しめて下さい。
【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、やけどにご注意下さい。
- ①で用意した「ネギ」、「海苔」、をつけだれ用の器に盛り付けてお召し上がりください。
※お好みで「味付け卵」、「一味唐辛子」のトッピングや、残ったつけだれに「ごはん」を入れるのもオススメです。

【らーめん 和蔵 カレーつけめん】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、打粉澱粉
	つけだれ	豚肉、鶏ガラ、醤油ダレ、背脂、玉ねぎ、ニンニク、カレー粉、醤油、一味唐辛子、胡椒、魚粉、砂糖
	具入りつけだれ	チャーシュー 豚肉、醤油 メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物油、一味唐辛子
	※小麦、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバ、卵を含む製品と共通の設備で製造されています。	
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 東京都千代田区若本町3-5-8 若本町シティプラザビル6F	
製造者	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



※写真は調理例です。



らーめん 和蔵 チャーシューめん 作り方

【お届けした食材】

- ◆ 麺 150g
- ◆ 具入りスープ 360cc
- ◆ チャーシュー 5枚
(内訳：バラ3枚、ロース2枚)

【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ ◇ 海苔
- ◇ 茹でホウレン草

《お好みで》

- ◇ 味付け卵
- ◇ きくらげ

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 1.5～2mmに切った「ネギ」、「茹でホウレン草」をお好みの量用意します。
適当な大きさに切った「海苔」をお好みの枚数用意します。
- 『具入りスープ』、『チャーシュー』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！
- 『具入りスープ』、『チャーシュー』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、**箸で混ぜながら約2分～4分間、お好みのかたさに茹でます。**

🕒 2'00	3'00	4'00
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。
- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の**スープのみ**をどんぶりに入れます。
※具は後でトッピングしますので、袋に残しておくか、小皿などに移してください。
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りし**、④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①で用意した「ネギ」、「茹でホウレン草」、「海苔」、②で温めた『チャーシュー』、④で残しておいた『具入りスープの具（メンマ）』をトッピングしてお召し上がりください。
※お好みで「味付け卵」や「きくらげ」をトッピングすると更に美味しくお召し上がりいただけます。

【らーめん 和蔵 チャーシューめん】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、グルテン、卵白、卵殻カルシウム、酒精、打粉澱粉
	具入りスープ	スープ 豚肉、鶏ガラ、醤油タレ、背脂、玉ねぎ、ニンニク メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物性油、一味唐辛子
	チャーシュー	豚肉、醤油
		※小麦、卵、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバを含む製品と共通の設備で製造されています。
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 岩本町シティラザビル6F	
製造者	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



※写真は調理例です。



らーめん 和蔵 和蔵インスパイア 作り方

【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 具入りスープ 360cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ もやし
- ◇ キャベツ

《お好みで》

- ◇ おろしニンニク
- ◇ 刻みニンニク

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 食べやすい大きさにカットした「キャベツ」と適量の「もやし」を用意します。(目安として、スーパーなどで売っている1パック200gが並の量です。増しは300g・増し増しは400gです。)もやしとキャベツをザルに入れ20秒ほど先に茹でておくとスムーズに作れます。
- 『具入りスープ』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！
- 『具入りスープ』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、**箸で混ぜながら約3分30秒～4分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**

🕒 3'30	4'00	4'30
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。
- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の**スープのみ**をどんぶりに入れます。
※具は後でトッピングしますので、袋に残しておくか、小皿などに移してください。
※お好みでおろしニンニク（目安：5ccの計量スプーンですりきり1杯程度）を入れる場合は、このタイミングでスープに溶かし入れてください。
(味の変化を楽しみたい方は途中から入れても問題ありません。)
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りし**、④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①で用意した「もやし」、「キャベツ」、④で残しておいた『具入りスープの具（メンマ）』をトッピングしてお召し上がりください。(もやしとキャベツを盛り付ける前に3秒程お湯に通すとさらにおいしくいただけます。)
※お好みで刻みニンニクを乗せてお召し上がりください。
(目安：ティースプーン約2杯程度)

【らーめん 和蔵 和蔵インスパイア】

原材料	麺	小麦粉、かんすい、食塩、打粉澱粉
	具入りスープ	スープ 豚肉、鶏ガラ、背脂、玉ねぎ、長ネギ、キャベツ、ニンニク、醤油、塩、砂糖、調味料(アミノ酸等) チャーシュー 豚肉、醤油 メンマ メンマ、醤油、砂糖、食塩、酢、植物性油、一味唐辛子
		※小麦、卵、豚肉及び鶏由来成分を原材料に含んでいます。 ※ソバを含む製品と共通の設備で製造されています。
	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 岩本町シティラザビル6F	
製造者	らーめん 和蔵 神奈川県川崎市高津区久本1-2-2 SKIPSビルB1F	



※写真は調理例です。