

中華そば

一丸 中華そば 作り方



KAZU-MARU

【お届けした食材】

- ◆ 麺 145g
- ◆ 具入りスープ 350cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 長ネギ
- ◇ 海苔
- ◇ 茹でホウレン草

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 2～3mm 位に輪切りにした「長ネギ」と、「茹でホウレン草」をお好みの量、「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！
- 『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、**箸で混ぜながら約4分30秒～5分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**

	4'30	5'00	5'30
	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、鍋の大きさを若干変化します。
- 『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**どんぶりに入れます。
※具は最後にトッピングしますので袋に残してください。
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りしてから**④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①の「長ネギ」、「茹でホウレン草」、「海苔」と④で『具入りスープ』の袋に残しておいた『ちゃあしゅう』、『めんま』をトッピングしてお召上がりください。

【一丸 中華そば】

原材料	種	小麦粉、塩、かんすい、澱粉（打粉）	
	具入りスープ	スープ	豚骨、鶏ガラ、人参、ニンニク、玉葱、ジャガイモ、生姜、長ネギ、酒、海老、油、味醂、塩、砂糖、かつお節、サハ節、宗田節、イワシ煮干し、アジ煮干し、サンマ節、昆布、鷹の爪、椎茸、醤油
		ちゃあしゅう	豚肉、醤油、砂糖、酒、蜂蜜、ニンニク、生姜、長ネギ
		めんま	メンマ、醤油、豚肉、酒、香辛料、ゴマ油、砂糖、生姜、ニンニク、蜂蜜
※小麦粉、豚肉、海老及び鶏由来成分、サバ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	一丸 東京都西東京市柳沢6-1-2 宮澤ビル1F		



※写真は調理例です。

中華そば

一丸 みそらめん 作り方



KAZU-MARU

【お届けした食材】

- ◆ 麺 145g
- ◆ 具入りスープ 350cc

【ご用意いただくもの】

- ◇ 万能ネギ又は長ネギ
- ◇ 海苔

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- 2～3mm 位に輪切りにした「万能ネギ又は長ネギ」をお好みの量、「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！
- 『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、**箸で混ぜながら約4分30秒～5分30秒間、お好みのかたさに茹でます。**

	4'30	5'00	5'30
	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、鍋の大きさを若干変化します。
- 『麺』が茹で上がる少し前に、②で温めた『具入りスープ』の具材を別の小皿などに移します。
スープを半分くらいどんぶりに入れ、残した袋のスープを**箸などでよくかき混ぜてから**どんぶりに入れます。
※具は最後にトッピングしますので袋に残してください。
- 『麺』が茹で上がったら、**しっかり湯切りしてから**④のどんぶりに入れ、『具入りスープ』と絡めます。
- ①の「万能ネギ又は長ネギ」、「海苔」と④で『具入りスープ』の袋に残しておいた『ちゃあしゅう』、『めんま』をトッピングしてお召上がりください。

【一丸 みそらめん】

原材料	種	小麦粉、塩、かんすい、澱粉（打粉）	
	具入りスープ	スープ	豚骨、鶏ガラ、人参、ニンニク、玉葱、ジャガイモ、生姜、長ネギ、酒、海老、油、味醂、塩、砂糖、かつお節、サハ節、宗田節、イワシ煮干し、アジ煮干し、サンマ節、昆布、鷹の爪、椎茸、醤油、米味噌、麦味噌、豆板醤、ゴマ油、カキ油
		ちゃあしゅう	豚肉、醤油、砂糖、酒、蜂蜜、ニンニク、生姜、長ネギ
		めんま	メンマ、醤油、豚肉、酒、香辛料、ゴマ油、砂糖、生姜、ニンニク、蜂蜜
※小麦粉、豚肉、海老及び鶏由来成分、サバ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	一丸 東京都西東京市柳沢6-1-2 宮澤ビル1F		



※写真は調理例です。

一丸 つけそば 作り方



KAZU-MARU

【お届けした食材】

- ◆ 麺 290g
- ◆ つけだれ 240cc
- ◆ 具材セット

【ご用意いただくもの】

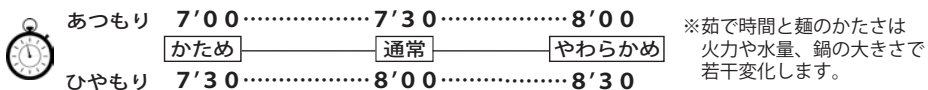
- ◇ ネギ
- ◇ 海苔

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 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。
- ② 『つけだれ』、『具材セット』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 『つけだれ』、『具材セット』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。**
※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るのでお気を付けてください。

【あつもり（温かい麺）】の場合→**7分00秒～8分00秒間**

【ひやもり（冷たい麺）】の場合→**7分30秒～8分30秒間**



- ④ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に②で温めた『つけだれ』を入れます。
- ⑤ 『麺』が茹で上がったならザル等に移し、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。
- ⑥ ①で用意した「ネギ」、「海苔」と②で温めた『具材セット（ちゃあしゅう、めんま）』をつけだれ用の器に盛り付けてお召し上がりください。

【一丸 つけそば】

原材料	麺	小麦粉、塩、かんすい、澱粉（打粉）
	つけだれ	豚骨、鶏ガラ、人参、ニンニク、たまねぎ、ジャガイモ、生姜、長ネギ、酒、海老油、味噌、塩、砂糖、かつお節、サハ節、宗田節、イワシ煮干し、アジ煮干し、サンマ節、昆布、鷹の爪、椎茸、醤油、唐辛子、胡椒、酢
	具材セット	「ちゃあしゅう」 豚肉、醤油、砂糖、酒、蜂蜜、ニンニク、生姜、長ネギ 「めんま」 メンマ、醤油、豚肉、酒、香辛料、ゴマ油、砂糖、生姜、ニンニク、蜂蜜
※小麦粉、豚肉、海老及び鶏由来成分、サハ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 東京都千代田区若本町3-5-8 若本町シティプラザビル6F	
製造者	一丸 東京都西東京市柳沢6-1-2 宮澤ビル1F	



※写真は調理例です。