

## ○心厨房 しおらーめん 作り方



### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 150g
- ◆ 具入りスープ 240cc

### 【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
- ◇ 海苔
- ◇ 味付け玉子
- ◇ 茹で白菜（キャベツなどの葉物でも可）

※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」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、「味付け玉子」を1個、適当な大きさに切った「茹で白菜」を用意します。

② 『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。

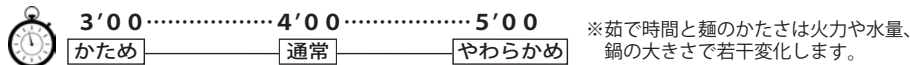
※火力や水量、鍋の大きさと温まり具合は変化します。

※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！

③ 『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～5分間、**

**お好みのかたさに**茹でます。



④ 『麺』が茹で上がる少し前、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。

※具材（チャーシュー、メンマ）は後でトッピングしますので、そのまま袋に残しておくか、小皿などに移してください。

⑤ 『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、スープと絡めます。

※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」、「味付け玉子」、「茹で白菜」と④で残しておいた

『具材（チャーシュー、メンマ）』をトッピングしてお召し上がりください。



※写真は調理例です。

### 【○心厨房 しおらーめん】

原材料	麺	小麦粉、食塩、酒糟、カンスイ、プロピレングリコール、加工でん粉（打ち粉）	
	スープ	ポークエキス、チキンエキス、天然塩、鰹、煮干、鰹、宗田鰹、砂糖、玉葱、葱、ニンニク、生姜、植物油、調味料（アミノ酸等）、魚粉（鰹）	
	具入りスープ	チャーシュー	豚肉、醤油
		メンマ	メンマ、醤油
※小麦、豚肉、ゼラチンおよび鶏由来成分、牛由来成分、鯖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	○心厨房 東京都江東区東陽1-25-6		

## ○心厨房 塩つけ麺 作り方



### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 240g
- ◆ 具入りつけだれ 240cc

### 【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
- ◇ 海苔
- ◇ 味付け玉子

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

① 1.5～3mm 位に切った「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。

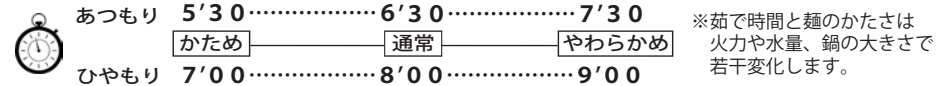
※火力や水量、鍋の大きさと温まり具合は変化します。

※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→**5分30秒～7分30秒間** ※麺を入れてからすぐに箸でまぜるとボロボロになる可能性があるのでお気をつけてください。  
【ひやもり（冷たい麺）】の場合→**7分00秒～9分00秒間**



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、しめてください。

【あつもり】しめた麺を、もう一度お湯にくぐらせ、**水気をしっかり切って**、麺用の器に盛りつけます。

【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。

※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」、「味付け玉子」をつけだれ用の器に盛り付けてお召し上がりください。



※写真は調理例です。

### 【○心厨房 塩つけ麺】

原材料	麺	小麦粉、食塩、酒糟、カンスイ、プロピレングリコール、加工でん粉（打ち粉）	
	つけだれ	ポークエキス、チキンエキス、天然塩、鰹、煮干、鰹、宗田鰹、貝柱、砂糖、玉葱、葱、ニンニク、生姜、植物油、調味料（アミノ酸等）、魚粉（鰹）、ゆず、唐辛子	
	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
※小麦、豚肉、ゼラチンおよび鶏由来成分、牛由来成分、鯖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	○心厨房 東京都江東区東陽1-25-6		

# ○心厨房 醤油つけ麺 作り方



## 【お届けした食材】

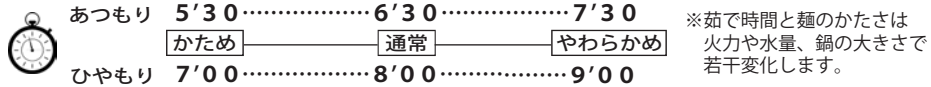
- ◆ 麺 240g
- ◆ 具入りつけだれ 240cc

## 【ご用意いただくもの】

- ◇ ネギ
- ◇ 海苔
- ◇ 味付け玉子

※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。

- ① 1.5～3mm 位に切った「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つ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** ※麺を入れてからすぐに箸でまぜるとホロボロになる可能性があるのでお気をつけください。  
【ひやもり（冷たい麺）】の場合→**7分00秒～9分00秒間**



- 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、しめてください。  
【あつもり】しめた麺を、もう一度お湯にくぐらせ、**水気をしっかり切って**、麺用の器に盛りつけます。  
【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。  
**※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」、「味付け玉子」をつけだれ用の器に盛り付けてお召し上がりください。



※写真は調理例です。

## 【○心厨房 醤油つけ麺】

原材料	麺	小麦粉、食塩、酒糟、カンスイ、プロピレングリコール、加工でん粉（打ち粉）
	つけだれ	ホークエキス、チキンエキス、醤油、豚、煮干、鰹、宗田鮫、砂糖、玉葱、葱、ニンニク、生姜、植物油類、調味料(アミノ酸等)、魚粉(鰹)、ゆず、唐辛子
	チャーシュー	豚肉、醤油
	メンマ	メンマ、醤油
※小麦、豚肉、ゼラチンおよび鶏由来成分、牛由来成分、鯖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	株式会社タワース 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	○心厨房 東京都江東区東陽1-2-5-6	