



## らーめん、海の塩らーめん 作り方

### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 特製スープ 300cc
- ◆ 具材セット

### 【ご用意いただく物】

- ◆ 玉ねぎ
- ◆ モヤシ
- ◆ キャベツ
- ◆ ゆで卵または味付け卵

**※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。**

- ① みじん切りにした「玉ねぎ」を用意します。  
【辛口】水に3～4分さらしてから**しっかり水気を切ります**。  
【甘口】電子レンジで加熱します。出力500Wで1分が目安です。
- ② 「モヤシ」と「キャベツ」を沸騰したお湯に30秒ほどさらし、**しっかりと水気を切ります**。
- ③ 『特製スープ』と『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！**
- ④ 『特製スープ』と『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、**箸で混ぜながら約6分～9分間、お好みのかたさに茹でます**。

かため	通常	やわらかめ
6分	7分30秒	9分

※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。

- ⑤ 『麺』が茹で上がる少し前に、③で温めた『特製スープ』をどんぶりに入れます。
- ⑥ 『麺』が茹で上がった**ら、しっかり湯切りし⑤のどんぶりの中に入れ、スープと絡めます**。  
**※ 湯切りがポイント！プロの気分で湯を切ると美味さが増します。**
- ⑦ ①で用意した「玉ねぎ」、②の「モヤシ」、「キャベツ」を盛りつけ、③で温めた『具材セット（焼豚、味付けメンマ、キクラゲ）』とお好みで「ゆで卵または味付け卵」をトッピングしてお召上がりください。

### 【ぽっぽ屋 らーめん、海の塩らーめん】

原材料	麺	小麦粉、食塩、かんすい、酒精、プロピレングリコール
	スープ（らーめん）	しょうゆ、豚背脂、みりん、食塩、豚骨、鶏がら、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツ、にんにく、しょうが、長ねぎ、調味料（アミノ酸等）
	スープ（海の塩）	食塩、豚背脂、みりん、料理酒、豚骨、鶏がら、干しえび、ホタテ貝柱、昆布、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツ、にんにく、しょうが、長ねぎ、調味料（アミノ酸等）
	自家製焼豚	豚肉、醤油
	味付けメンマ	メンマ、醤油、砂糖、ゴマ油、ニンニク、調味料（アミノ酸等）
	キクラゲ	キクラゲ
※小麦、大豆、豚肉を原材料に含んでいます。 ※ソバ、エビ、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	有限会社グローバル・シェフ 東京都中央区日本橋小伝馬町3-6	



## つけらーめん 作り方

### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 特製スープ 250cc
- ◆ 具材セット

### 【ご用意いただく物】

- ◆ 玉ねぎ
- ◆ モヤシ
- ◆ キャベツ
- ◆ ゆで卵または味付け卵

**※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。**

- ① みじん切りにした「玉ねぎ」を用意します。  
【辛口】水に3～4分さらしてから**しっかり水気を切ります**。  
【甘口】電子レンジで加熱します。出力500Wで1分が目安です。
- ② 「モヤシ」と「キャベツ」を沸騰したお湯に30秒ほどさらし、**しっかりと水気を切ります**。
- ③ 『特製スープ』と『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！**
- ④ 『特製スープ』と『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、**箸で混ぜながらお好みのかたさに茹でます**。

	かため	通常	やわらかめ
ひやもり	12分	13分30秒	15分
あつもり	6分	7分30秒	9分

※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。

【ひやもり（冷たい麺）】の場合は**12分～15分間**

【あつもり（温かい麺）】の場合は**6分～9分間**

- ⑤ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に③の『特製つけだれ』を入れます。
- ⑥ 『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。  
【ひやもり（冷たい麺）】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（温かい麺）】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、やけどにご注意ください。**

- ⑦ ①で用意した「玉ねぎ」、②の「モヤシ」、「キャベツ」を盛り付け、③で温めた『具材セット（焼豚、味付けメンマ、キクラゲ）』とお好みで「ゆで卵または味付け卵」を麺の上にトッピングしてお召上がりください。

### 【ぽっぽ屋 つけらーめん】

原材料	麺	小麦粉、食塩、かんすい、酒精、プロピレングリコール
	特製スープ	しょうゆ、豚背脂、みりん、食塩、豚骨、鶏がら、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツ、にんにく、しょうが、長ねぎ、醸造酢、調味料（アミノ酸等）
	自家製焼豚	豚肉、醤油
	味付けメンマ	メンマ、醤油、砂糖、ゴマ油、ニンニク、調味料（アミノ酸等）
	キクラゲ	キクラゲ
	※小麦、大豆、豚肉を原材料に含んでいます。 ※ソバ、エビ、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	有限会社グローバル・シェフ 東京都中央区日本橋小伝馬町3-6	





## 油めん 作り方

### 【お届けした食材】

- ◆ 麺 200g
- ◆ 特製まぜだれ 80cc
- ◆ 具材セット

### 【ご用意いただく物】

- ◆ 玉ねぎ
- ◆ モヤシ
- ◆ キャベツ
- ◆ 卵黄

**※ご注意！ 作り方の順番を必ずお守りください。**

① みじん切りにした「玉ねぎ」を用意します。

【辛口】水に3～4分さらしてから**しっかり水気を切ります。**

【甘口】電子レンジで加熱します。出力500Wで1分が目安です。

② 「モヤシ」と「キャベツ」を沸騰したお湯に30秒ほどさらし、**しっかりと水気を切ります。**

③ 『特製まぜだれ』と『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、鍋の大きさに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！**

④ 『特製まぜだれ』と『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、**箸で混ぜながら約6分～9分間、お好みのかたさに茹でます。**

かため	通常	やわらかめ
6分	7分30秒	9分

※茹で時間と麺のかたさは火力や水量、鍋の大きさに若干変化します。

⑤ 『麺』が茹で上がる少し前に、**どんぶりに③で温めた『特製まぜだれ』**を入れます。

⑥ 『麺』が茹で上がったなら、**しっかり湯切りし⑤のどんぶりの中**に入れ、よくかき混ぜます。

**※湯切りがポイント！プロの気分で湯を切ると美味さが増します。**

⑦ ①で用意した「玉ねぎ」、②の「モヤシ」、「キャベツ」を盛りつけ、③で温めた『具材セット（焼豚、

味付けメンマ、キクラゲ）』をトッピングし、最後に卵黄だけを乗せてお召し上がりください。

※お好みでコショウとお酢をお使いください。

### 【ぼっぼ屋 油めん】

原 材 料	麺	小麦粉、食塩、かんすい、酒糟、プロピレングリコール
	特製まぜだれ	しょうゆ、豚背脂、みりん、食塩、豚骨、鶏がら、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツ、にんにく、しょうが、長ねぎ、醸造酢、調味料(アミノ酸等)
	自家製焼豚	豚肉、醤油
	味付けメンマ	メンマ、醤油、砂糖、ゴマ油、ニンニク、調味料(アミノ酸等)
	キクラゲ	キクラゲ
	※小麦、エビ、大豆、豚肉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 東京都千代田区岩本町3-5-8 岩本町シティプラザビル6F	
製造者	有限会社グローバル・シェフ 東京都中央区日本橋小伝馬町3-6	

