

麺や庄の 特製つけ麺 作り方

らーめん・つけ麺

麺や庄の

【お届けした食材】

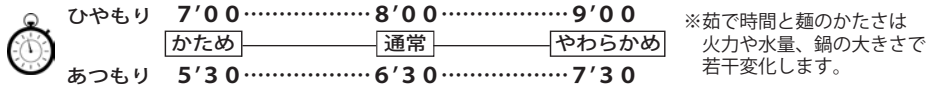
- ◆ 麺 200g
- ◆ 特製つけだれ 290cc
- ◆ 炙り焼チャーシュー

【ご用意いただくもの】

- ◇ 長ネギ
- ◇ 青ネギ（お好みで）
- ◇ 海苔（お好みで）
- ◇ 味付け卵（お好みで）
- ◇ かいわれ（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 位に切った「青ネギ」と「長ネギ」、適当な大きさに細切りにした「海苔」、「かいわれ」、「味付け卵」、をお好みの量用意します。
- ② 『特製つけだれ』と『炙り焼チャーシュー』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 『特製つけだれ』と『炙り焼チャーシュー』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、**箸で混ぜながらお好みのかたさ**に茹でます。



【ひやもり（冷たい麺）】の場合→7分00秒～9分00秒間

【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混ぜると麺がボロボロになってしまう可能性があるのでお気をつけください。

- ④ 『麺』が茹で上がる少し前に、つけだれ用の器に②の『特製つけだれ』を入れます。この時に**ホイッパー**でよく混ぜるとスープが分離せず美味しくお召し上がりいただけます。
- 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。
【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、**そのままお湯を切らずに**、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「青ネギ」、「海苔」、「味付け卵」、と②で温めた『炙り焼チャーシュー』を麺用の器に、①で用意した「長ネギ」、「かいわれ」をつけだれ用の器にそれぞれ盛り付けてお召し上がりください。

【麺や庄の 特製つけ麺】

原材料	種	小麦粉、塩、かんすい、酒粕
	具入りスープ	スープ 豚骨、鶏がら、豚肉、鶏肉、ネギ、ニンニク、生姜、玉ねぎ、昆布、煮干、鰹節、鯖節、宗田節、醤油、酒、味醂、ラード、砂糖、塩、調味料（アミノ酸等）
		メンマ
	炙り焼チャーシュー	豚肉、醤油、酒、味醂、砂糖、塩、調味料（アミノ酸等）
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	麺や庄の 東京都新宿区市ヶ谷田町1-3 クレセントビル1階	



※写真は調理例です。