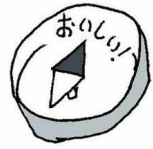


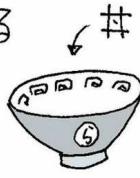
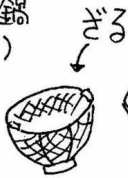
ラーメン

(作り方 MEMO)

# ⑤針盤を、おいしく作る 羅針盤。



## ■準備するもの



\*タイプにより異なり材。

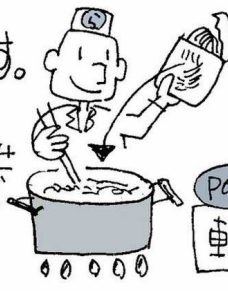
### ① スープを湯煎。

フライパンでも代用OK!  
NG 電子レンジは使わないでください。



スープ湯煎用の鍋で水を沸騰させ、スープを湯煎してください。  
具材が別封の場合は一緒に湯煎、もしくは指定時間湯煎してください。

### ② 麺を茹でます。



凍った麺を軽くほぐしながら茹でます。

POINT 軽く泳がせる感じに

### ③ 麺の湯切り。



十分に湯切りを!

### ④ スープを加える。



湯煎の終了スープはみど封を切り丼にあけます。

\*スープが解凍され熱くなっているかを確認してください。

### ⑤



お好みでトッピングをのせて完成です



ネギを加えたり 煮玉子をプラスして...

詳細な作り方は裏面を見てください



- \*すべて湯煎専用です。電子レンジのご利用や直火にかけたの解凍は行わないでください。
- \*スープの湯煎時間はあくまで目安です。コンロの火力により解凍時間が前後することがございます。しっかり解凍され熱くなっているか確認しからお召し上がりください。
- \*麺はお好みの硬さになるよう茹で時間を調節してください。
- \*大変熱くなっています。火傷にはご注意ください。
- \*酸味・苦味が感じられる場合がございますが、スープの劣化によるものではございません。
- \*煮干、焼き干から出る自然の風味です。安心してお召し上がりください。
- \*賞味期限は商品発送日から2週間です(ダンボールの送付表に記載)。
- \*解凍後の再冷凍は行わないでください。

スープの湯煎時間  
(沸騰した状態で投入してください)

麺の茹で時間  
(店主お勧めの麺上げ見極め時間)  
※お好みに硬さを調節してください

おすすめ  
トッピング

<b>中華そば ひらこ屋</b> <small>[とんこつ煮干そば・鬼あぶら・煮干味噌]</small>	7分	6分 <small>(麺投入→再沸騰してから5分)</small>	ネギ、 一味唐辛子
<b>出し屋 五丈軒</b> <small>[バラそば・バラ塩]</small>	15分	4分30秒 <small>(麺投入→再沸騰してから3分30秒)</small>	ネギ、半熟玉子、 ほうれん草
<b>めん工房 空海</b> <small>[うまにぼし・白そば・こくいち]</small>	8分	3分 <small>(麺投入→再沸騰してから1分50秒)</small>	ネギ、半熟玉子、 麩
<b>拉麺 双葉</b> <small>[塩中華そば・ごま辛そば・えびそば]</small>	8分	4分 <small>(麺投入→再沸騰してから3分)</small>	ネギ、岩のり
<b>ラーメン 康家</b> <small>[チャーシューメン]</small>	12分	2分30秒 <small>(麺投入→再沸騰してから1分30秒)</small>	ネギ、わさび
<b>長尾中華そば</b> <small>[あっさり・こく煮干し]</small>	4分	3分 <small>(麺投入→再沸騰してから2分)</small>	ネギ
<b>山大前 やまとや</b> <small>[中華そば]</small>	10分	2分 <small>(麺投入→再沸騰してから1分)</small>	ネギ
<b>米沢中華そば 三男坊</b> <small>[米沢中華そば]</small>	8分	2分 <small>(麺投入→再沸騰してから1分)</small>	ネギ、半熟玉子
<b>可祝屋支店</b> <small>[牛すじラーメン]</small>	10分 <small>(別袋牛すじは5分)</small>	2分30秒 <small>(麺投入→再沸騰してから1分30秒)</small>	ネギ
<b>やまとや西支店</b> <small>[中華そば]</small>	8分	2分 <small>(麺投入→再沸騰してから1分)</small>	ネギ、カイワレ

※あくまで湯煎時間は目安の時間です。コンロの火力により多少前後いたします。  
しっかりと解凍され熱くなっているか確認したうえでお召し上がりください。