



麺



たれ



金ごま



秘伝辛味

つけそばのおいしい作り方



一

鍋にたっぷりのお湯(1~1.5リットル)を沸騰させ、「特製生麺」をよくほぐしながら湯の中に入れ、好みにより約5分から6分茹でます。

麺が茹であがったら、素早く麺を揉むようにして洗い、表面のぬめりを取ります。



二

よく洗った麺を茹で、残ったお湯に約5秒つけ温めます。

別の容器に添付の「たれ」を150ccの熱湯でうすめ、好みに応じて「金ごま」「秘伝辛味」を入れ、つけだれを作ります。

三



出来上り

麺のお湯をよく切り、付属のごま油をまぶし、メンマ、チャーシュー、ゆで卵、もやし、ネギなどの具材をお好みに応じてのせ、たれにつけてお召し上がりください。

