

そば処 本陣
そば処 かくや



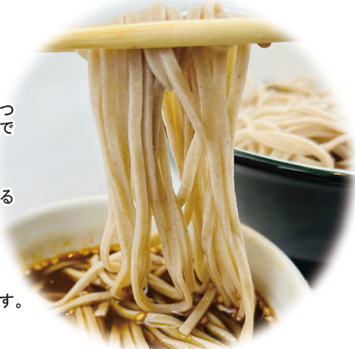
【調理時間の目安】

そば：2分10秒～3分、具入りスープ：湯煎5～10分
※湯煎(茹で)時間は目安です。商品の冷凍(解凍)状態や調理環境(設備、火力など)によって各自判断ください。(湯煎後、器などに移した具入りスープは、食べる直前にレンジで熱々に温めると更に美味しくお召し上がりいただけます。※火傷にご注意ください。)

◀旧かくや・本陣そばの自家製蕎麦を冷凍(お取り寄せ)商品化に向け、開発致しました。生そばを丁寧に1人前(約180g)ずつ小分けし、そのまま冷凍することで家庭でも誰もが手軽に本格的な鶏つけそばを楽しんで頂けます。

殻の部分を入れ、「星」と呼ばれる黒い点々が目立つ、つけ汁と相性抜群のそばを是非お楽しみください。

そばの茹で汁は、捨てずにそば湯としてそのまま使用できます。



公式LINEアカウントをご登録いただくと店舗やご注文、商品に関するなどお気軽にお問い合わせ可能です。店舗や商品に関する最新情報やLINEをご登録頂いた方限定の特典なども発信いたします！LINEアプリ内でIDを検索頂くか右のQRコードをスマホカメラで読み取ることで簡単に友だち追加できます！

友だち追加



LINE ID: @maru1
https://lin.ee/vJswRNj

鶏つけそば

そばは1人前でたっぷり茹で約180グラム

◆画像は冷凍商品(1人前)を作り方の通り調理したイメージです。(小ねぎ、茹で卵は付いておりません。)

商品名	鶏つけそば(冷凍)
原材料名	生そば(小麦粉、そば粉、水、乳酸ソーダ)、具入りスープ(鶏肉、醤油、食塩、みりん、砂糖)、魚粉(いわし、かつお、さば)、ラー油、刻みのり、いりごま(原材料の一部に、大豆、豚肉を含む)
内容量	総重量390g(麺:約180g)
賞味期限	袋などに別途表記
保存方法	要冷凍(-15℃以下)
製造者	麺屋まるいち(旧 そば処かくや・本陣そば)東京都台東区浅草2-22-10
販売者	株式会社あさひ 東京都台東区下谷2-13-21 TEL:03-5809-3811(代表)
お問い合わせ	お問い合わせフォーム(右記QRコード)若しくは下記からお問い合わせできます。電話でのお問い合わせはご対応できかねますのでご了承ください。 メール: contact@ramen-no11.shop LINE: @maru1 https://lin.ee/vJswRNj

◆栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー(熱量)207kcal
たんぱく質9.2g、脂質6.4g、炭水化物28.2g、食塩相当量1.46g
(ISO/IEC17025認定試験所 サンプル分析による測定値)



◆入ってるもの

生そば(冷凍)、具入りスープ(つけ汁)、魚粉、ラー油、刻みのり、いりごま

◆ご用意頂くもの

・大きめの鍋2つ(麺用、スープ用)、ザル(湯切り用)、つけ汁用器、そば用器、ハサミなど
・トッピング材料(オススメ):万能ねぎ、茹で卵など

◆オススメの作り方

裏面のイラスト付き作り方をご参考ください。

◆さらに美味しくなるノウハウ

・そばを茹でる鍋はなるべく大きめのものを使ってください。
・必ず沸騰状態でそばを入れ、麺がほぐれてきたらゆっくりかき混ぜます。常に沸騰状態を維持してください。
・一度に多量のそばを茹でると団子状になってしまいます。
・茹で上がったそばは、冷たい氷水でめてください。

◆注意事項

・記載された調理方法(湯煎)以外での解凍及び調理は絶対に行わないでください。
・調理の際には火傷に十分ご注意ください。
・保存料等は一切使用していませんので、解凍したらその日のうちに早めにお召し上がりください。
・パックを開ける際には、ハサミなどをご利用ください。



そば処 本陣
そば処 かくや



鶏つけそば
おススメの作り方

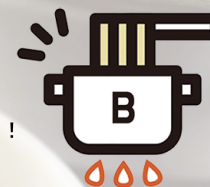
※ 冷凍状態のそばは食べる1~5時間前に常温解凍しておくのがオススメ!
※ オススメのトッピング材料: 万能ねぎ(小ねぎ、長ねぎもOK)、茹で卵など

① 沸騰した鍋[A]に具入りスープ(つけ汁)を封を切らずに入れ、湯煎します。(冷凍状態によって5~10分程)



② 湯煎したつけ汁をレンジ対応の器に入れます。
※ポイント※熱々で食べるのと更に美味しいので、食べる直前にレンジで1~2分温めます。

③ 生そばを沸騰した大きめの鍋[B]で2分10秒~3分ほど茹でます。(茹で時間は解凍状態や火力によって調整してください。)
※ポイント※お鍋に入れてすぐかき混ぜるとそばが切れてしまうので注意!



④ 茹で上がったそばを湯切りし、冷水でしっかり締めます。(氷水がオススメ!冷たいほどそばが美味しくなります!)
※ポイント※そばを茹でたお湯はそば湯としてお使いいただけます。

⑤ おそばを器に盛付け、煎りごまと刻みのりを上から振りかけます。

⑥ 熱々に温めたつけ汁に魚粉とラー油を入れて、更にお好みで小ねぎや茹で卵などをトッピングすれば完成!

友だち追加

LINE ID: @maru1