




十割そば

じゅうわり



更科粉を使用した十割そばです。
生麺なので香り高くコシのある食感と
喉越しの良さをお楽しみいただけます。
色が白く乱切りにした麺の
ホシが見た目にも美しい絶品です。

十割そばの美味しい茹で方

十割そばはとてもデリケートな麺類ですので茹でる際 下記の方法で十分注意して調理して下さい。

茹で時間
2分15秒

※このお蕎麦は、冷凍のまま
茹でてお召し上がりいただけます。

2人前茹でる場合

- ・冷凍十割そば 2玉 (260g)
- ・26cm 程の深いフライパン
- ・ザルとボウル ・菜箸 ・氷



ここ
Point!

※大きい両手鍋があればよりいっそう美味しく茹でることができます。大きい鍋で2人前茹でる場合お湯は3ℓ、4人前茹でる場合は4ℓ以上のたっぷりのお湯で茹でて下さい。

茹でるのに2分15秒以上経ってしまうとおそばが切れてしまいます。美味しくおそばを茹でるために2分15秒経ったら素早くお水ですすぎ、氷水でしっかりしめましょう!

山賊焼きの 美味しい召し上がり方



解凍した山賊焼きをお皿に乗せラップをかけずに加熱してください。

加熱目安：500W 5分

★お好みで山賊焼きをアルミホイルに包んでトースターで温めると衣がサクッと仕上がります。



1 フライパンにたっぷりの水 (3ℓ以上) を沸騰させて下さい。そばが浸るくらいの水にして下さい。



2 お湯がしっかり沸いたら冷凍のままそばをほぐさずに入れます。そばを入れて20秒～30秒ほど、触らずそのままにしてください。



3 20秒～30秒たったらそばを菜箸でほぐしてください。



4 お湯が吹きこぼれそうになったら弱火にするか、差し水をしてください。



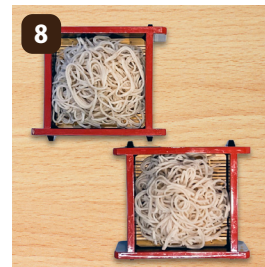
5 事前にボウルに水を貯めておきます。2分15秒経ったらそばをザルに素早くすくい用意しておいたボウルの水を水道水でそば全体が冷めるようにやさしくすすぎます。ここで荒くすすぐとそばが切れてしまいますのであくまでもここで温度とぬめりを取るために優しくすすいでください。



6 水道水で3回ほど、ぬめりが取れるよう優しくすすぎます。



7 用意した氷水をボウルに入れ氷水ですすぎ、しっかりとそばをしめます。



8 水をしっかりと切ってから器に盛りつけて完成です。そば湯を召し上げる際は茹で汁を捨てずに必要な分だけ取り分けてください。

とても美味しいそば湯がいただけます。

3玉～5玉目を続けて茹でたい場合は1～8までのステップを繰り返して下さい。茹で汁の濃度が濃いと生茹でや、そばがくっついてしまいますので、他の鍋にお湯を入れ沸騰させて下さい。一度茹でたお湯はそば湯としてお召し上がりください。



ご購入はこちらから