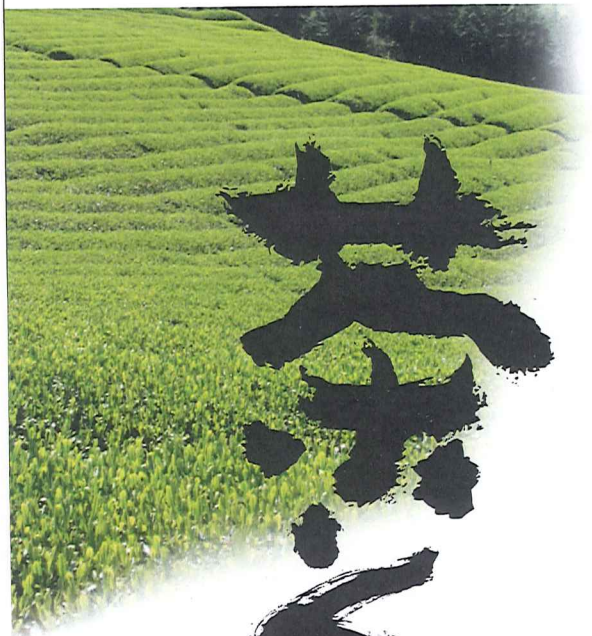


名	生そば (スーフ付)
使用上の注意	消費期限内に必ずお召し上がりください (開封後はお早めに調理してお召し上がりください)

※本品製造工場では、そば、卵、乳成分を含む製品を製造しております。  
 アレルギーをお持ちの方はご注意ください。  
 ※原材料に伴うアレルギーをお持ちの方はご賞味をお控えください。  
 ※万一商品に不都合な点がございましたら、製造者までご連絡ください。  
 ますようお願い致します。  
 ※調理における火傷には、十分ご注意ください。



お茶本来の色と  
 香りをお楽しみ下さい。

# 茶そば

二人前



なま

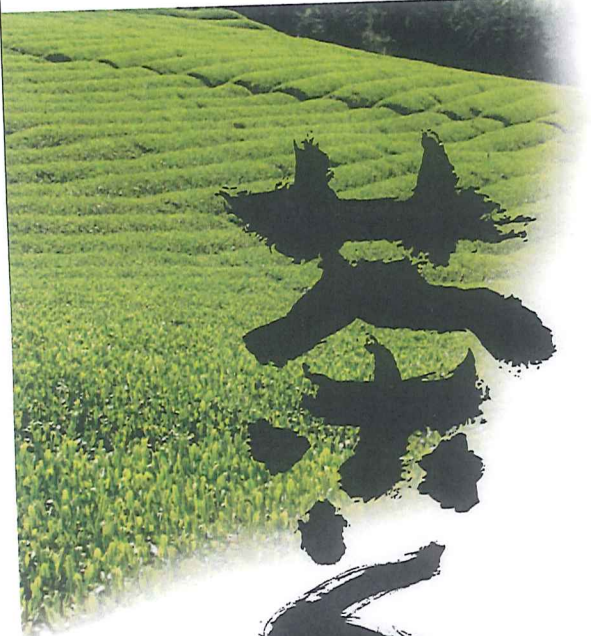
要冷蔵



- ◎おいしいそばの作り方(2人前)◎
- ①たっぷりのお湯(約4リットル)が強火でたぎった状態にしてください。
  - ②沸騰したお湯の中へ、打ち粉を落としから、麺をバツバツと入れてください。
  - ③麺が泳ぐようにゆでながら、ふきこぼれそうになったら火を弱めます。
  - ④ゆで時間は3分前後ですが、お好みの時間でゆであけてください。
  - ⑤ゆであがったら、ザルにあげ素早く水でよく洗ってください。(冷水で冷ませば冷ますほど麺はしまります)
  - ⑥水をよく切りましたら、ザルなどの浅い器に麺を盛り、添付のスーフにつけてお召し上がりください。(スーフは薄めずにご使用ください)

名	生そば (スーフ付)
使用上の注意	消費期限内に必ずお召し上がりください (開封後はお早めに調理してお召し上がりください)

※本品製造工場では、そば、卵、乳成分を含む製品を製造しております。  
 アレルギーをお持ちの方はご注意ください。  
 ※原材料に伴うアレルギーをお持ちの方はご賞味をお控えください。  
 ※万一商品に不都合な点がございましたら、製造者までご連絡ください。  
 ますようお願い致します。  
 ※調理における火傷には、十分ご注意ください。



お茶本来の色と  
 香りをお楽しみ下さい。

# 茶そば

二人前



なま

要冷蔵



- ◎おいしいそばの作り方(2人前)◎
- ①たっぷりのお湯(約4リットル)が強火でたぎった状態にしてください。
  - ②沸騰したお湯の中へ、打ち粉を落としから、麺をバツバツと入れてください。
  - ③麺が泳ぐようにゆでながら、ふきこぼれそうになったら火を弱めます。
  - ④ゆで時間は3分前後ですが、お好みの時間でゆであけてください。
  - ⑤ゆであがったら、ザルにあげ素早く水でよく洗ってください。(冷水で冷ませば冷ますほど麺はしまります)
  - ⑥水をよく切りましたら、ザルなどの浅い器に麺を盛り、添付のスーフにつけてお召し上がりください。(スーフは薄めずにご使用ください)