

冷凍生そばの茹で方

必ず、解凍してから茹でてください！

冷凍生そばの解凍方法

召し上がる5～6時間前に冷蔵庫に入れるか、電子レンジなどを使用して、完全に解凍したのち茹でてください。

解凍したそばは、真空状態で4日間。
開封後は、当日中にお召し上がり下さい。

手打ち十割生そばは、保存料や防腐剤などを一切使用しておりませんので、賞味期限内でもできるだけ早くお召し上がり下さい。

賞味期限は製造日から1ヶ月です

品質管理、包装などには十分注意しておりますが、お気づきの点がございましたらご連絡下さい。



生そばの茹で方

《冷凍そばを、完全に解凍する。》

1. 鍋にお湯40位を沸騰させた状態で、生そば300g位を掌に乗せ、お湯に近いところから、そっとほぐしながら鍋に入れ、そばがくっつかないように、箸で鍋底から浮き上がらせるよう静かに2～3回かき回し蓋をして強火で1分位茹でる。
(タイマー、時計等で茹で時間を計る)
2. お湯が沸騰して噴きこぼれないように時々鍋の中を確認し、沸騰し噴きこぼれるようでしたら蓋を取り、盃一杯位(50cc位)の水を差すか、火力を調節してください。
3. 鍋の大きさや熱源による差、硬さの好みにより違いはありますが、1分位で火を止め手早くそばを上げ、水をためたボールに入れ流水で洗いながらそばを十分冷やしてください。
時間が来ても沸騰しない場合は、必ず沸騰させてからあげてください。
そばを早く冷やすには、ボールの水を何度か換えて下さい。
4. 十分に冷えたら水から上げ、水切りをしてざる等に盛り付けて下さい。

※何度か茹でる場合は、お湯の量を確認してから茹でてください。

※茹でたお湯は、蕎麦湯としてお召し上がり下さい。

必ずお読み下さい！

- 冷凍生そばを、電子レンジなどで解凍する。
- 生そばを、茹でるために必要な道具を用意する。
40位の水が入る鍋・菜箸・タイマー(時計)・すくい網・差し水・そばを冷やすためのボール
- そばは、真空状態で届きますので箱から出し軽くほぐし、300g位に分ける。
- 茹でたそばがすぐに食べられるよう、盛り付け皿、そばつゆ、薬味等を用意する。

(大きな鍋がない場合、20位入る鍋で、150gの生そばを茹でる)



ほぐしたそばを鍋に入れる



箸で軽くかき回す



必要に応じ差し水



すくい網でそばを上げる



流水で洗う



十分冷やす



水を切り盛る

開封後の生そばの保存

酸化や、乾燥を防ぐため、タッパー等の密閉容器に入れ冷蔵庫で保存しできるだけ早くお召し上がり下さい。

山笑のこだわり

- **十割生そば**：長野県産の良質なそばの実を、1分間に8回転の石臼でゆっくり挽き、100%近く粉にした自家挽きのそば粉と水だけで、こね、延し、切り、『全て手作業』で丹念に打ち上げた、滑らかで喉ごしの良い十割そばです。
ひと口目は、何もつけずにお召し上がりください。
そばの美味しさが味わえます。
- **そばつゆ**：国産丸大豆醤油、みりん、オリゴ糖、砂糖で仕込んだ「かえし」と、昆布、鰹節をふんだんに使った「だし」を合わせた、自家製のストレートタイプのそばつゆです。

そばの召し上がり方

冷たいそば；ざる等に盛り薬味を添えて、そばが光っているうちにお召し上がり下さい。

温かいそば；冷やしたそばを熱湯に通しそばを温め、熱い汁をかけてお召し上がり下さい。

そばつゆ

ストレートつゆですので、冷たいそばにはそのままお使い下さい。

温かいそばには、1.2~1.5倍のだし汁で割ってお使い下さい。

手打ちそば やま しょう
山 笑

住 所 〒381-4101 長野県長野市戸隠 2704

連絡先 TEL026-254-3538 Fax026-254-3554

URL <http://www.soba-yamasho.com>