



暴れる極太麺と濃厚背脂醤油×

魚介系のパンチある味!!

おいしい作り方 (油そば)

● 用意するもの

- ・ 大きめの鍋…2つ
- ・ 大きめの丼・ザル・菜箸・トング
- ・ 太もやし…約 150g
- ・ カットキャベツ 適量
- ・ 卵黄

● セット内容

- ・ 麺 200g
- ・ スープパック (チャーシュー1枚入り)
- ・ 醤油タレ
- ・ 秘伝のふりかけ



(盛付け例)

①はじめに

用意した 2 つの鍋に水を入れ、沸騰させます。

※麺を茹でる方の鍋は、水量をできるだけ多めにして下さい。

(1 人前 2 リットル以上)

②スープパックの湯煎

本商品のスープパックを凍ったまま片方の鍋に入れ、**約 5 分間湯煎**します。
※必ず菜箸などを用いてスープパックが鍋底にくっつかないように注意しながら行って下さい。

③麺茹で

麺を茹でる大きめの鍋に、麺を袋から出し凍ったまま入れます。

菜箸でほぐしながらふきこぼれに注意し、

7 分～9 分ほどお好みの時間茹でて下さい。

④スープの準備

麺を茹で上がりが近くなりましたら、醤油タレと背脂入リスをスープを丼に注ぎます。

※チャーシューは一旦別皿に取り分けておく

⑤麺上げ

お好みの茹で加減になりましたら、ボールをセットしたザルに麺を上げ湯切りをし、丼に移してトングなどを用いて全体をよく絡ませます。

※⑥で使う為鍋のお湯は捨てない

⑥仕上げ

太もやし、キャベツを強火でお好みの時間 (シャキシャキ 10 秒～、クタクタ 30 秒程) 茹で、ボールをセットしたザルに上げ、麺の上に盛り、秘伝のふりかけをまぶして写真のように盛り付ければ完成です。

★ワンポイントアドバイス

※麺は予め解凍しておくとし上がりが良い

※丼は温めておく

※醤油タレはボトルごとお湯 (65° 以下) につけて温めておく

名 称	冷凍油そば
原 材 料 名	生麺 (小麦粉、食塩、かん水、酒精、プロピレングリコール) 背脂醤油ベース (背脂、豚肉、醤油、豚肉スープ、にんにく、しょうが、たまねぎ、キャベツ、水あめ、米発酵調味液、醸造酒、酸味料、調味料 (アミノ酸) 秘伝のふりかけ (かつお、さば、あじ、いわし、フライドガーリック、フライドオニオン、ブラックペッパー)
内 容 量	1食あたり330g(麺200g)
賞 味 期 限	外装に記載
保 存 方 法	要冷凍 -18℃以下
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がり下さい。賞味期限内にお召し上がり下さい。調理作業の際の火傷には十分ご注意ください。電子レンジや直接火にかけての解凍は絶対に行わないで下さい。
製造・販売者	ダイセンジャパン株式会社 熊本県上益城郡御船町高木 2845-1
お問い合わせ	TEL 096-282-2329 月曜～毎月第一日曜日定休

栄養成分表示 (100g あたり)

熱 量	237kcal	脂 質	11.4g
タンパク質	8.2g	食塩相当量	1.4g
炭水化物	16g	(推定値)	