



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

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。

菜箸では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

麺の茹で上がりが近くになりましたら、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めます。

※⑥で使う為に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仕上がりが良い

※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



(盛付け例)

名 称	冷凍油そば
原 材 料 名	生麺（小麦粉、食塩、かん水、酒精、プロピレンジコール）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、醤造酒、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）【原材料の一部に大豆、小麦を含む】
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°C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下さい。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 售 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)	