

ひまそば  
〈奥出雲蕎麦のゆで方〉



①約1ℓの沸騰したお湯の中に1袋(中袋)のそばをふり入れて下さい。

ゆで時間 **約3分**

※中袋に脱酸素剤が入っています。ゆでる前に取り除いて下さい。



②はして軽くほくして下さい。



③お湯がふきこぼれないように火加減を調節して下さい。ゆで上がり時間は火力によって多少異なります。

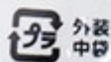
◆割子そば(冷たいそば)の食べ方

ゆで上がったらすぐにざるに移し、流水でさっと洗い、水を切って下さい。椀又はざる等に移し薬味を添えて、そばつゆをかけてお召し上がり下さい。

◆釜揚げそば(温かいそば)の食べ方

ゆで上がりのそばをそのまま、どんぶりに取り上げ、ゆで湯を入れ、薬味を添え、そばつゆを加えてお召し上がり下さい。

- ※そば、小麦アレルギーの方はご注意ください。
- ※麺が袋に付着したところは、色が黒く見えますが、品質上問題ございません。
- ※安心して長期保存できるように、加熱殺菌しております。そのため袋内に結露が生じる場合がございますが、品質上問題ございません。



外袋 中袋  
ごみに出すときは市町村の区分にしたがって下さい。

五代目  
本田屋繁

そばの香りとのど越しの良さを楽しんでいただける色が黒く幅の広い奥出雲そばです。

- 一 そばの風味を活かす  
保存料などの添加物を使わないこと
- 一 そば粉も鮮度が命  
挽き立てそば粉を使用すること
- 一 国内産のそばを使用すること

五代目 本田屋繁の  
風味・旨味を大切にしたいそばづくりの信条

名称	なまそば
原材料名	そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩
内容量	200g (100g×2食)
賞味期限	2021.12.27
保存方法	高温多湿を避けて、常温で保存して下さい。
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がり下さい。
製造者	有限会社本田商店 島根県雲南市木次町里方 1093-44 TEL(0854)42-0172

<https://sobahonda.co.jp>  
TAAH5010 管理No.182 21H57



栄養成分表示(1食(100g)当り)

エネルギー	284.9kcal	(推定値)
たんぱく質	9.6g	
脂質	1.9g	
炭水化物	55.0g	
食塩相当量	1.6g	

※本品製造工場では、えび、卵、乳、いか、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、山芋、米を含む製品を製造しています。