ゆでる

7分

3～4ℓの沸騰したお湯に麺を180g入れ、箸でほぐします。十割蕎麦を鍋に入れた直後は麺が切れやすい為、30秒程経ってから優しくほぐしてください。

洗う＋冷やす

水を張ったボールで熱をとり、ザルに移し流水でもみ洗いしてください。※流水を直接当てると切れる恐れがあるので間接的に水を当ててください。その後、氷水で10秒ほど麺をしめてください。

水

できあがり

水をよく切り、お好みの薬味・調理でお召し上がりください。

温かいそば

水洗い後の麺をゆで汁の中でさっと温め温かいつゆをかけてお召し上がりください。

新潟県魚沼地方で、今では使用されなくなった農地を再生し環境に配慮した有機栽培で体に優しい商品を作っております。

ichikarabatake.com

NON-GMO 遺伝子組み換え原料不使用

4 562355 081876

賞味期限
2024.10.20

名称
干しそば
原材料名
そば粉（有機そば100%（新潟県産））
内容量
180g
賞味期限
枠外下部に記載
保存方法
直射日光と湿気を避け常温で保存してください
調理方法
ゆで時間7分
販売者
株式会社 イチカラ畑 新潟県小千谷市 大字桜町5145-7 0120-949-420
製造所
山本食品株式会社 長野県長野市大字 大豆島字樋掛け3893-11

栄養成分表示100g当たり	
エネルギー	360kcal
タンパク質	13.2g
脂質	3.5g
炭水化物	68.9g
食塩相当量	0.0g

(株)江東微生物研究所調

本製品に含まれているアレルギー物質
そば

※当工場では、小麦・山芋を製品も製造しております。

お願い

本品は厳重な品質管理のに製造しておりますが、万気づきの点がございまし販売者までご連絡ください

■袋の中の脱酸素剤は食べれません。