

調理方法

1袋 200g 2人前

- ① 5分ゆで
② 火をとめ 1分むらし
湯量の目安約 3ℓ

! ご注意

麺をゆでる時は、やけどには充分ご注意下さい。

沸騰した、たっぷりのお湯の中に、そばをバラバラと入れ、麺と麺がくっつかないよう箸で軽くほぐし、ゆでて下さい。ふきこぼれそうになりましたら火力で調整し、さし水はなさらないで下さい。



ゆで上げたら、ざるにあげ冷たい水で丁寧洗い、ぬめりをとりキリッとそばをしめます。(最初は麺が熱いのでご注意下さい。)



ざるそば

水切りをして、お好みの薬味などを添え、お召し上がり下さい。

かけそば

水切りした後、熱湯に通し、温かいつゆをかけ、お好みの具をそえて、お召し上がり下さい。

鍋などでゆでなおし(二度ゆで)は、麺が切れる恐れがありますので、なさらないで下さい。

※ゆで上げ後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。

そば湯

そば湯はととてもおいしいので、ぜひお召し上がり下さい。そば湯はむらし時にお玉などでお取り下さい。



4 904657 101386

北海道産 そば粉 100%

十割そば本舗

国産の



じゅうわり

割そば

そば湯のとれる本格そば

食塩

無添加



かじ

ご注意

- 「十割そば」はそば湯もおいしいのでぜひお召し上がり下さい。
- 一、そばアレルギー症状をお持ちの方はお召し上がりにならないで下さい。
 - 一、当工場は小麦を使用しておりません。玄蕎麦は小麦と同じ生産畑及び輸送を行なっております。
 - 一、袋の中のエージレスは、無害ですが食へられません。
 - 一、開封後は密封し、湿気を避けて保存して下さい。数日保管する場合は、密封容器に入れて保存し、なるべく早めにお召し上がり下さい。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	361 kcal
たんぱく質	11.3 g
脂質	3.4 g
炭水化物	71.3 g
食塩相当量	0.01 g

長野県工業技術総合センター

名称	干しそば
原材料名	そば粉(そば(北海道産))
内容量	200g
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて温度の低い所で保存してください。
調理方法	ゆで時間5分・火をとめ1分むらす
販売者	株式会社 山本かじの 長野県長野市大字大豆島 字樋掛け3893-11 TEL: 026-214-7768

フリーダイヤル

☎ 0120-051028

受付時間 9:00~16:00(土・日・祝祭日を除く)

製造所 山本食品株式会社
飯綱町十割そば専用工場
長野県上水内郡飯綱町大字牟礼1780-1

お願い!

品質管理には万全を期しておりますが、万が一不良品の場合、恐れいたしますが、販売者までご一報下さい。



PP