

本日はお買い上げ頂き誠にありがとうございます。茹で時間は目安ですのでお好みでご調節ください。鍋の取り扱いにはご注意ください。

① ご準備いただくもの。



*1つのボールに水・もう1つのボールに氷水（冷水でも可）

*食べるときに必要な、汁/ネギ/ワサビ/好みの食材を用意

② 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させます。



*できれば4ℓ位の鍋に3ℓ位の水量

*お湯を準備している間に

蕎麦を1人前ずつ用意しておきます。

③ そば一人前をサラリとほぐしながら鍋に入れます。

（注意：一度に二人前以上茹でると切れる可能性があります）



*1分タイマースタート

*鍋底につかないようにそっと箸をいれます。

*全体が沸騰してきたら火を少し弱めます。

④ 残り時間20秒位でそばをすくいあげる準備に入ります。



*全部をまとめてすくえるようにそばをざるへ寄せておきます。

箸も使ってそっと静かに寄せます。

⑤ 残り数秒で蕎麦をすくいあげ水を張っておいたボールへ入れます。



*流水も加えながら力はいれないように優しく素早く洗います。

*1. 2回ボールの水を全部空け替えて洗います。

*そばを茹でたお湯はそば湯としてご利用下さい。

⑥ 氷水で10秒ほどさらします。



*ここでの冷やし具合が大切なポイントです。

⑦ お気に入りの器に盛り付けて下さい。



*すだれがあれば余計な水気がとれてより美味しくお召し上がり頂けます。

*ワサビ・ネギ（長ネギを水でさらし、水気をきりキッチンペーパーで包んでしぼります）

*その他、好みの薬味等でお召し上がりください。