

お召し上がり方

- ① 大きめの鍋にたっぷりのお湯（3リットル以上程度）強火で沸騰させます。
- ② 一人前をやさしくほぐし、ゆつくりと熱湯に入れます。（2食以上茹でると麺が切れたりします）
- ③ 麺が鍋底につかないよう、ゆつくりと箸で麺を2回程度まわします。（強く混ぜると麺が切れてしまいます）
- ④ ふきこぼれそうになったら、カップ半分程度の水をさします。（ゆつくりと入れてください。）



⑤ ふきこぼれないよう火加減し、お好みの固さまで茹でます。（麺がお湯の中で対流する程度が理想です）

⑥ ゆで時間の目安はゆで始めから1分半程度です。（温そばとして召し上がる場合は、1分程度としてください）

⑦ ゆで上がったら、すばやく水でぬめりを洗い流し、冷水中でしめます。（この状態を水そばといひ、食すとそば本来の味を楽しめます）

⑧ お好みの盛り付けで、お召し上がりください。（茹でたお湯は、そば湯としてもお楽しみいただけます）

