

■調理方法

① ゆでる 約3~4分



2袋以上の沸騰したお湯の中に1袋約2人前のめんをばらばらと入れ、はして軽くほぐします。火力によってゆで時間が多少ことなります。ふきこぼれない火加減で硬さをみながらゆでて下さい。

② 冷やす



ゆであがりましたら、手早くざる等に取り上げて水洗いし、冷水で冷やして下さい。
(冷水は氷水が最適)

③ できあがり



水切れのよい器に盛ってざるそばに、又はどんぶりにとりあげ湯かいつゆをかけて、かけそばでお召し上がり下さい。

ご注意

- 熱湯を使用しますので、やけどには十分ご注意ください。
- そば、小麦アレルギーの方はご注意ください。
- 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。
- 開封後は開封口を密閉し、直射日光を避け、常温で湿気の少ない場所で保管し、お早めにお召し上がり下さい。

*品質の保持には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら製造者までご連絡下さい。

PP 3 公みに出すときは市町村の区分にしたがって下さい。

出雲そば TAAK3093



4 977309 030938



↑ HP



↑ ブログ

五代目 本田屋繁
旨い蕎麦づくりの信条

- 一 国内産のそばを使用すること
 - 一 そば粉も鮮度が命
挽き立てそば粉を使用すること
 - 一 そばの風味を生かす
保存料などの添加物を使わないこと
- そばの香りとのと越しの良さを業しんできただけの色が黒く幅の広い奥出雲そばです。

日本三大そば



栄養成分表示(100g当り)

エネルギー	314.3kcal
たんぱく質	10.7g
脂質	1.8g
炭水化物	60.6g
食塩相当量	1.7g

(推定値)

名称	干しそば
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、 そば粉(そば(国産))、 食塩
内容量	180g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存して下さい。
調理方法	枠外左上部に記載
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>

賞味期限

2020.12.30
H009