

# おいしいつけ麺の作り方♪

- その1 箱を開ける。…というか、これを読んでいる時点であけています。
  - その2 麺を常温になるまで解凍しておく。
  - その3 いつもよりたっぷりのお湯を沸かす。
  - その4 お湯が沸く間に、つけダレをお湯で湯煎して解凍する。
  - その5 つけダレを別の鍋で「沸騰するまで」沸かす。  
(チャーシューだけつまみ食いしない)
  - その6 沸騰したお湯に麺を入れて6分~7分ゆでる。
  - その7 茹で上がった麺を一旦流水で洗い、ぬめりを取る。
  - その8 温かい麺で食べる場合は冷水で締めた後、30秒ほどお湯に入れて再度温める。冷たい麺で食べる場合はそのまま水を切って盛り付ける。
  - その9 沸騰したつけダレを椀に移して刻みネギや、きざみのりなどお好みの薬味を乗せる。
  - その10 おおきく深呼吸して、わざとらしく微笑む♪
  - その11 まずは麺のみを一本食う。
  - その12 麺のみを味わったら、いよいよ麺をダレにつけてズルズルジョジョッと音を立てて無心で食らう。
  - その13 あしたも頑張ろう!と心のなかで思う。
  - その14 にっこり笑う。
  - その15 後片付けをする。
- (麺を冷凍のまま茹でてでもOKですが、常温に戻してから茹でた方がおいしいらしい♪)
- \*刻みのりと柚子胡椒は黒用の薬味です\*

## 真面目にご注意

この商品はラーメンではなくつけ麺ですので味は濃いめに調整してあります。味が濃すぎるとお感じの方は好みでお湯で薄めてご使用ください。麺は手もみ(いちいちのすけが手で揉んでいます)という工程を経ていますので、打ち粉(麺同士がくっついて団子になるのを防ぐ粉)が多めについていますので、茹で湯が泡状になることがあります。でん粉ですのでご心配ありません。お湯の取り扱い時には、ふきこぼれ、やけどにご注意ください。その他、何かお気づきの点がありましたら0178-24-0277(三春屋5階のすけ)までご連絡ください。のすけHP [www.rf-nosuke.com/](http://www.rf-nosuke.com/)