

# 美味しい作り方

本品は防腐剤無添加です。是非本日までにお召し上がりください。

お気づきの点がありましたら是非お聞かせください。



← Mr. 京都アッキーさんの作り方動画は  
コチラ!



1. 麺をゆがくお湯を沸かします。

2. スープを袋記載の注意事項を読んで、電子レンジか湯せんにかけます。

目安 (スープが常温の場合)

電子レンジ 500W 4分～5分程度

湯せん 5分程度

スープの温度により微調整してください。

丼とチャーシューなども温めますとより冷めにくく美味しいです。



3. スープが温まる 1～2分ほど前から、麺をほぐして鍋に投入して、お好みの硬さにゆがきます。

お店目安 普通の硬さ 2分10秒

硬め 1分10秒

バリカタ 40秒



4. アツアツになったスープを丼にいれます。

5. めんをザルなどで上げ、水分をよくきります。

6. スープを入れた丼に、麺を入れほぐします。

7. チャーシュー、ネギ、メンマ等具をのせて出来上がり。!

