



準備 蕎麦を冷凍しておいた場合は
梱包のまま冷蔵庫で90%解凍した状態でほぐして茹がき鍋へ！

田舎そば（甘そば）に **ダッタンそば**（苦そば）をブレンドして**血液サラサラ！**

・氷（夏）・ざる・器・大きめの鍋を用意

かざま亭かえし（濃縮）・・・食後に、そば湯としてぜひお召し上がりください。

* ざるそば用（かえし） 1 : 3（水または好みのだし）

* おろしそば用（かえし） 1 : 2（水または好みのだし）

* あたたか蕎麦用（かえし） 1 : 6~7（熱湯）

美味しく食べるための6のポイント

1. ザルを用意しボールにできるだけ冷たい水をためておく。
2. 大きい鍋にたっぷりの湯を沸騰させる。
* 鍋に入れたそばが泳ぐくらいの量で茹でます。途中箸で混ぜすぎるとそばがぶちぶちと切れます。
* 茹で湯が少ないと蕎麦本来の「うまみ」が出ません。
* トレイの上で軽く、そばをほぐしてから鍋に入れてください。
3. 蕎麦を鍋に入れると同時に茹で時間スタート。
* 最初だけ箸で軽くほぐします（茹がき時間の目安1分前後）
4. 時間がきたらすばやくザルであげ水をはったボールへ移します。
5. 水をはったボールの中で指先でやさしく廻しながら、かるく洗います。（ザルの中で洗うと蕎麦が傷みます）
6. 最後に「氷水」にくぐらせると、そばがひき締まりコシがでてきます。



本手打ち 鮎 鮎 麵工房・かざま

〒665-0051 宝塚市高司2丁目19-2

TEL 0797-62-6815 / 090-1890-7599

Fax 0797-62-6815

Internet ショッピング www.mutenka39.com/

●検索で、うどん そばのかざま



お願い！

生ものですから、お早めにお召し上がりください。

冷蔵庫の保存は2日以内をお願いします。

（加水が廻って蕎麦がほぐれにくくなります）

ダッタンそば（普通そばの約100倍も多く含まれるルチンという成分があります）