

はりまの郷 にゅう麺 (和風味)

同梱品：麺 (40g) とスープ (13g) が 10食ずつ袋に入ったものが4袋 (40食) が入っています。

作り方：①から⑤の手順に沿って加工ください。



① 袋から麺を取出して下さい。

② 麺を袋から取出し容器 (別売) に入れて下さい。

③ 水を 400CC を注いで下さい。水で 30 分お湯で 3 分で麺が出来上ります。(低い水温の場合、通常より長めにお待ち頂き、お好みの硬さにして下さい。)

④ スープを注いでかき混ぜて下さい。

⑤ 出来上り。

ポイント

- (1) 塩分調整が必要な方はスープの量を調整下さい。
- (2) 推奨時間以上にお待ち頂くことで少し柔らかい麺になります。
- (3) 注水量は麺玉がすべて常温水・お湯に浸れば軽減できますがスープ量もお好みに合わせて調整下さい。



◎キザミ食対応には

麺を短くして食したい場合は開封前に外袋を握り麺を潰して、お好みに合せて下さい。

その後②の作業からおこなって下さい。

(麺を短くした場合)



(乾燥麺)

(出来上り麺)

ご注意

- お湯をご使用になる場合は「やけど」に注意してご使用ください。
- 10食入のアルミ袋には脱酸素剤が入っており食べられません。
- 開封後は早めにお召し上がりください。
- 万一品質に不都合な点がございましたら発売元までご連絡をお願いいたします。

製造者 マルキ株式会社

発売元 株式会社みやこ
電話 (06)6690-7385

