

【姫太郎うどんの美味しいお召し上がり方】

① かけうどんの場合

鍋にたっぷりの水(1食あたり500cc以上)を沸騰させ、うどんを入れ、約2分煮込んでから静かに箸でほぐし、さらに2分ほど煮込んで下さい。

添付のうどんスープを1袋270ccの沸騰したお湯でおすすめします。

うどんを丼に移し、スープを入れ、天ぷらやねぎなどお好みの具を添えてお召し上がり下さい。

② 釜あげうどんの場合

約3分ほどゆっくり煮込んだ後、そのまま「つゆ」につけてお召し上がり下さい。つゆはお好みでおすすめして下さい。

※ その他、鍋焼きや焼うどん、又夏には冷やしうどんとしても美味しくお召し上がり頂けます。

