

【おいしい鴨そばのお召し上がり方】

①鍋に、たっぷりのお湯(約1.5ℓ程)を沸騰させ、めんを

ほぐして入れ、お好みの硬さに(約2分～2分30秒程)茹でて下さい。

②別の鍋に添付のそばだし・合鴨肉を入れ、軽く沸騰させて下さい。

③①の茹で上がっためんをしっかり湯きりした後どんぶりに移し、

②で温めたそばだし・合鴨肉をかければ出来上がりです。

◎お好みにより、ねぎ等の具材を入れていただくと、より一層おいしくお召しあがりいただけます。

◎そばだしはストレートタイプですので、薄めずにご賞味下さい。

◎スープをかける際は、火傷にお気を付け下さい。

◎本品は食品の鮮度を保持するために脱酸素剤を添付しております。

脱酸素剤そのものは無害ですが、お食べにならない様ご注意をお願いします。

◎品質保持のためアルコールを使用しています。開封時や喫食時に酸味臭をお感じになられる場合がありますが、品質に問題はございません。