

# 旨辛ビビン麺の作り方



## セット内容

和牛チャーシュー、舞茸ナムル、錦糸卵、旨辛タレ、麺

※お好みで、キュウリの千切り、白髪ネギ、白ごまを用意してください。

POINT  
01



沸騰したお湯に麺を入れ、ほぐしながら、  
中火で約2分30秒茹でてください。

※時間は目安です。鍋の大きさ、火力によっても変わりますのでご了承ください。

※吹きこぼれにご注意ください

POINT  
02



茹で上がった麺を冷水で締めて、水気を切ってください。  
ボールなどで旨辛タレとよく和えて、器に麺を盛ってください。

POINT  
03



付属の和牛チャーシュー、舞茸ナムル、錦糸卵をトッピングして  
お召し上がりください。

※画像、イラストは盛り付け例です。