

# 夏の定番 濃厚スープの冷麺の作り方

セット内容 | 和牛チャーシュー、麺、スープ、煮玉子、ねぎ油、酢

1



沸騰したお湯に麺を入れ、ほぐしながら中火で  
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。

2



茹で上がった麺をすばやく冷水で洗い、氷水で締めて  
よく水を切ります。 ※やけどにご注意ください。

3



器に付属のスープを注ぎ、**2**の麺を盛り付けます。  
付属の和牛チャーシュー、煮玉子、ねぎ油、酢を  
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。