

# ちよつとひと手間です。プロの味

うどんセットのうどんは、当日朝に製麺した打ちたてのものです。

保存は必ず冷蔵庫で、当日中か遅くとも翌日には調理してお召し上がりください。

ちよつとしたコツで、お店で食べられるような、口に入れた瞬間はツルつと柔らかく、

噛むと心地よい弾力でもっちりとした最高のうどんをご自宅でお楽しみいただけます。

## 打ちたてうどんのゆで方

- ①大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かします。(うどん一人前につき約1.5ℓ)
- ②沸騰したらうどんをほぐしながら入れます。麺が浮いてきたら約10分ゆでます。
- ③うどんをゆでている間にだし(一人前約300cc)を温め、器も温めておきます。  
※だしは約90℃で。沸かしてしまうとせっかくの香りが飛んでしまいます。
- ④ゆであがった麺をざるにとり、流水で洗って絞めます。ゆで湯はまだ捨てない。
- ⑤再度ゆで湯で麺を温め、器に盛り込みます。
- ⑥温めただしをたっぷりと注ぎ、好みのトッピングと薬味をのせて完成。

## 天ぶらの温め直し方

- ①天ぶらの全面に、霧吹きで水をまんべんなく吹き付ける。
- ②オーブントースターにくしゃくしゃにしたアルミホイルを敷き、天ぶらを置く。
- ③3分～5分ほど加熱。(魚グリルの場合は2～4分)

※天ぶらの材料や厚みなどによって加熱時間は変わります。

焦げないようにお気をつけ下さい

## きつね揚げと和牛

お召し上がりの直前に、電子レンジなどで軽く温め直していただくとよりいっそう、おいしくお召し上がりいただけます