

この度は

「琉球麺 菜家」のそばをご購入いただき、

誠にありがとうございます。

ぜひ、ご家庭でも美味しく召し上がって頂きたいと、

「麺の湯切り方法」等のポイントをまとめてあります。

是非、ご一読下さい。



琉球麺 菜家 (まつや)

〒901-2132 沖縄県浦添市伊祖 3-9-6

☎・FAX: 098-879-6778

菜家のこだわり

壺 汗で失った人体に必要な不可欠なミネラル含有量ギネスNo.1、羊水と同じ成分を含む**命の塩**【ぬちまーす】が菜家のスープの味の決め手。

式 命ある食材達、「安心安全な純県産品 福幸豚、アグー豚、鶏ガラ、

鰹、昆布」達、個々の性格に合わせ長時間ジックリ丁寧に煮出し

ぬちまーす100%使用。体が喜ぶ自慢のスープ。

参 圧力鍋は一切使わず、丁寧に時間をかけ、ジックリ仕上げたトッピングの肉類。

四 小麦粉を繋ぐ為用いられる灌水量を半分以下に抑える事で、通常の

麺より体に優しいオリジナル生麺【琉球麺・八重山麺】

【命・健康】は【食】から

便利な世の中、薬剤にまみれた便利な【食】からは腹を満たすだけで何も生まれない。

思いの詰まった料理は「お袋の味」、何時の世も不変なもの

【食】に関わる者として当然の「拘り」。

《 下準備 》 下準備の前に麺茹で用のお湯を沸騰させましょう

- 器（どんぶり）をあたためます。
- 解凍したスープ（ペットボトル一本2人前）は手鍋やヤカン等で温める。
※ご注意 長時間の沸騰は白く濁ったり塩辛くなります。
- 具材（ソーキ・三枚肉等）を真空パックごと湯煎等で温めます。

※袋のままレンジ厳禁 レンジ使用の場合は袋から取り出し温める

《 麺の湯がき方 》 ※美味しく召し上がって頂く為の大切なポイント

★ 琉球麺（ちぢれ生麺）・八重山麺（丸生麺） ★

- ① たっぷりの水を鍋に入れ沸騰させて下さい
- ② 沸騰したら生麺を投入し時折ほぐしながら **4分半** 茹でる



100円ショップ等の取っ手付きザルがあると便利です

- ③ **4分半**茹でた生麺をザルに取り上げる（冷凍麺は自然解凍の後6分間茹でる）
- ④ 取上げた麺を流水で、表面の滑りを取る様に軽くもみ洗う
- ⑤ 再度、沸騰したお湯にザルごと麺を1・2秒温め戻す



- ⑥ 温め戻した麺の水をしっかりきりましょう
- ⑦ 水切りをした後は温めた丼に盛りましょう



《 仕上げ 》

- 湯煎もしくはレンジ等で温めた具材等は別皿に盛り付け
- 温めたスープを静かに注ぎいれ完成です
※当店では、スープの味を存分に味わって頂きたいと考え、紅ショウガ等は省いています。

《 2度3度味の変化をお楽しみ頂く為に 》

- 先ずは麺とスープの薫り、味を味わいましょう
- 次にトッピング類をのせると味が変化。その味を楽しみましょう
(炙りソーキは山葵を付けながら別皿のまま召し上がって頂く方がお勧め)
- お好きな薬味類を入れて更に味の変化をお楽しみ下さい



《ふろく》

・炙りソーキのほぐし肉を温かいご飯の上のにのせ、残ったスープで、お茶漬け風に山葵と一緒に楽しみ頂けます



※注意 余った生麺・スープは必ず冷凍保存してください。
冷凍の生麺は、自然解凍後6分を目安に茹で召し上がり頂けますが、出来るだけお早めにお召し上がりください
(肉類の冷凍は品質が落ちる事が有ります。お早めにお召し上がり下さい)