

この度は

「備瀬の海風庭 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)

うみかじうなゐ
備瀬の海風庭 本店

〒905-0207 沖縄県国頭郡本部町字備瀬 429

☎ (0980) 48-3380 営業：11:00～15:00 水曜定休日

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、県産豚、鶏ガラ、鰹、昆布」達、個々の性格に合わせて長時間ジックリ丁寧に煮出し、ぬちまーす100%使用（ギネスNo.1に認定）。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、独特の食感と喉越しをお楽しみ頂けるオリジナル麺【琉球麺】

【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 》

○ 解凍した2倍濃縮スープ（スープ1（500ml）：水520～550ml）の水等で薄め

る。お好みでいりこ出汁等で薄めると味変をお楽しみ頂けます

ポイントは少し薄いかと思う位が良い。手鍋やヤカン等で温める

※いりこ出汁やお好みの出汁等で薄めてアレンジしてもお楽しみ頂けます

※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。

※レンジ使用の場合は袋から取り出し温める

《 冷凍生麺の湯で方 》 湯で時間5分半（1食分の目安）

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1食投入し時折ほぐしながら茹でる（上記を参照）



取手付きザルがあると便利です

③ 茹でた生麺をザルに取り上げる

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ザル等でしっかり切しましょう

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入れ完成です

※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

○ 次にトッピング類のをのせると味が変わり、その味を楽しみましょう

（炙りソーキは山葵や柑橘系、すだち等を用い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下さい



※注意 余った生麺・スープは必ず冷凍保存してください。

冷凍の麺は、5分半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）