

冷凍生麺のゆで方

沸騰したたっぷりのお湯に冷凍のままの麺を入れ、フタをします。沸騰してきたらフタを取り、ふきこぼれないよう中火にし、箸で麺をほぐします。(2人前までが理想。3人前だと水が沸騰しにくく、麺が鍋の中で沈んでしまいます。) ゆで時間の目安は、麺を入れてから2分30秒～3分です。



冷凍チャーシュー・メンマの解凍の仕方

冷蔵庫で解凍してください。お急ぎの場合は90℃以上のたっぷりのお湯の中にメンマは8分、チャーシューは15分程度つけて解凍してください。電子レンジをご使用の場合は、別の容器に移して解凍してください。



※生麺・チャーシュー・各種タレについて

通常は冷蔵品ですが、宅配は冷凍でのお届けになります。上記の調理法で、品質に問題なくお召し上がりいただけます。賞味期限は各包材に印字されている日付ですが、開封・解凍後はお早めにお召し上がりください。