

## ◎作り方(2人前)◎

2人前＝麺1袋＋ダシ2袋

<釜あげうどんで召し上がる場合>

- ①大きい鍋に大量のお湯を沸騰させ、麺(1袋＝2人前)をほぐすように入れ箸で軽く2～3回まぜます。大量のお湯でゆでてください。
- ②麺が浮き上がり沸いてきたら、お湯がふきこぼれないように火加減を調整し、10分間ゆでてください。(ゆで時間は目安ですでお好みにより調整)
- ③ゆであがり時間が近づきましたら、鍋から麺を1本取り食べてみて下さい。麺を噛んでみて、麺の断面の中心部分に黄色い部分が点とあるくらいがベストです。黄色い部分が大きいと硬いし、黄色い部分がなくなってしまうと柔らかすぎだと言われています。
- ④麺の硬さがちょうど良くなったら、箸で鍋からどんぶりへ麺をとって下さい。ゆで汁もどんぶりへ入れて下さい。
- ⑤あらかじめ温めておいたダシ(2袋を160cc(コップ1杯弱)のお湯でうすめる)に、うどんをつけながらお召し上がりください。
- ⑥お好みによりネギ、七味などを加えますといっそうおいしく召し上がれます。

<かけうどんで召し上がる場合>

- ①大きい鍋に大量のお湯を沸騰させ、麺(1袋＝2人前)をほぐすように入れ箸で軽く2～3回まぜます。大量のお湯でゆでてください。
- ②麺が浮き上がり沸いてきたら、お湯がふきこぼれないように火加減を調整し、12分間ゆでてください。(ゆで時間は目安ですでお好みにより調整)
- ③ゆであがったら素早く大量の水に移し流水でよくもみ洗いし、麺が冷えたらうどんをよく水切りをしてください。
- ④うどんをもう一度、数秒くらい温めて、うどんをよくお湯を切り、丼に移します。
- ⑤あらかじめ温めておいたダシ(2袋を400cc(コップ2杯)のお湯でうすめる)をかけてお召し上がりください。
- ⑥お好みによりネギ、七味などを加えますといっそうおいしく召し上がれます。

<ざるうどんで召し上がる場合>

- ①大きい鍋に大量のお湯を沸騰させ、麺(1袋＝2人前)をほぐすように入れ箸で軽く2～3回まぜます。大量のお湯でゆでてください。
- ②麺が浮き上がり沸いてきたら、お湯がふきこぼれないように火加減を調整し、13分間ゆでてください。(ゆで時間は目安ですでお好みにより調整)
- ③ゆであがったら素早く大量の水に移し流水でよくもみ洗いし、麺が冷えたらうどんをよく水切りをしてください。
- ④うどんを皿に盛ってください。
- ⑤あらかじめ冷やしておいたダシ(2袋を160cc(コップ1杯弱)の冷水でうすめる)に、うどんをつけながらお召し上がりください。
- ⑥お好みによりネギ、七味などを加えますといっそうおいしく召し上がれます。

<ぶっかけうどんで召し上がる場合>

- ①大きい鍋に大量のお湯を沸騰させ、麺(1袋＝2人前)をほぐすように入れ箸で軽く2～3回まぜます。大量のお湯でゆでてください。
- ②麺が浮き上がり沸いてきたら、お湯がふきこぼれないように火加減を調整し、13分間ゆでてください。(ゆで時間は目安ですでお好みにより調整)
- ③ゆであがったら素早く大量の水に移し流水でよくもみ洗いし、麺が冷えたらうどんをよく水切りをしてください。
- ④うどんを丼に移します。
- ⑤あらかじめ冷やしておいたダシ(2袋を160cc(コップ1杯弱)の冷水でうすめる)を、うどんにぶっかけてからお召し上がりください。
- ⑥お好みによりネギ、七味などを加えますといっそうおいしく召し上がれます。

## ◎お問い合わせ先◎

- ・本製品は生ものであるためにお早めにお召し上がりください。
- ・商品に万が一不良品がございましたらお取替えますのでお手数ですがご連絡ください。  
手打十段 うどんバカー代 責任者 見谷 章 080-3168-0223

## ◎購入方法◎

- ・お電話ください、発送いたします。
- ・または、インターネットからも購入できます。  
<http://www.udonbakaichidai.co.jp>