

◆ 美味しい「鴨南蛮そば」の作り方 ◆



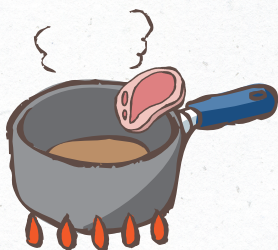
1

鍋でお湯を沸騰させ、広げるように蕎麦を入れ、パッケージの表記通りに中火でゆでたあと、湯切りします。



2

別の鍋に添付のつゆを入れて中火にかけます。



3

ひと煮立ちしたら鴨肉を入れます。



4

アクを取りながら、1～1分30秒ほど加熱します。



5

鴨肉に火が通ったら、火から下ろします。



6

器に盛れば完成です。トッピングに長ねぎや七味唐辛子を入れるのもオススメです。

京都鴨南蛮そばセット(4人前)

国産合蕎麦		京蕎麦丹波ノ霧	
内容量	300g(ローススライス75g×2、モモスライス75g×2)	内容量	220g(麺160g、濃縮つゆ30g×2)×2
賞味期限	約30日	賞味期限	商品パッケージに記載