

◆ 美味しい「鴨南蛮そば」の作り方 ◆



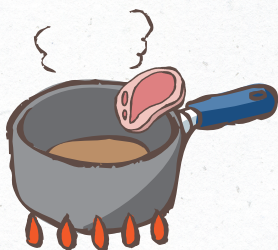
1

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あと、湯切りします。



2

別の鍋にお好みのつゆを入れて、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)

国産合鴨		京そば素麺 夜久野かすみ 淡	
内容量	300g(ローススライス75g×2、モモスライス75g×2)	内容量	160g(80g×2)×2
賞味期限	約30日	賞味期限	商品パッケージに記載