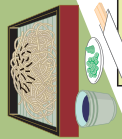






通信販売でご購入の生そばのゆで時間

(お手元の商品をご確認ください)

ゆで時間は「ざるそば」でお召し上がり頂く際の目安の時間です。
お客様の好みのかたさでお召し上がりください。



商品名	ゆで時間
お取り寄せ生そば 	1分30秒 ~ 1分50秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方
生そば<藪> 	3分15秒 ~ 3分45秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方
生そば<更科> 	1分50秒 ~ 2分20秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方
霧しな生そば<藪> 	3分 ~ 3分30秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方



2012/4/1 改正

そば友の会でご購入の生そばのゆで時間

(お手元の商品をご確認ください)

ゆで時間は「ざるそば」でお召し上がり頂く際の目安の時間です。
お客様の好みのかたさでお召し上がりください。



商品名	ゆで時間
生そば<藪> 	2分30秒 ~ 3分00秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方
生そば<更科> 	2分00秒 ~ 2分30秒 かため が好みの方 やわらかめ が好みの方

2012/4/1 改正

ご存知ですか？

わさびはおろし方一つで
味が変わります。
ぜひ、この方法で
お楽しみ下さい。



わさびのおいしいおろし方



① 茎を切り落とす

② 根の外皮の黒い部分を取る

③ 切り落とした茎側の方から
目の細かいおろし器で
円を描くようにおろす

☆ 使い切れなかつたわさびは、入っていた専用フィルムに入れ、密封して冷蔵庫で保存してください ☆