

宝そばの美味しい作り方

最初に用意するもの(お好みで)

●カイワレ ●ネギ ●ゆで玉子 ●メンマ

- 1** できるだけ大きなお鍋を用意して、たっぷりとお湯を沸かします。



- 2** 十分沸騰したお湯に麺をほぐしながら入れ、約4分茹でます。固めがお好きな方は3分!

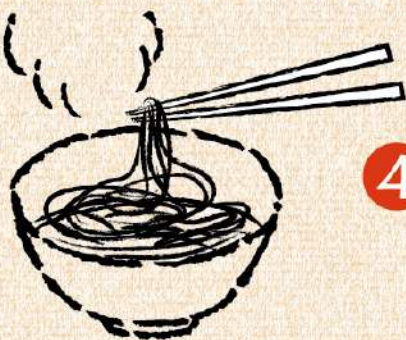
ポイント

麺が鍋の底につかないように麺を動かしましょう

- 3** タレと油を丼にあけておく。
※お湯で割らないでください!

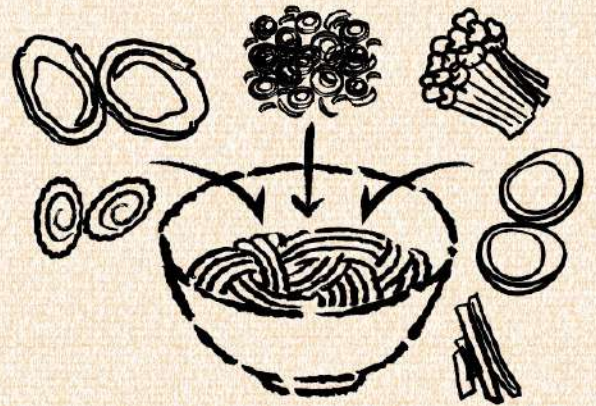
ポイント

タレは袋のまま湯せんするか、器にあけてレンジで数秒あたためると、より美味しく召し上がれます。

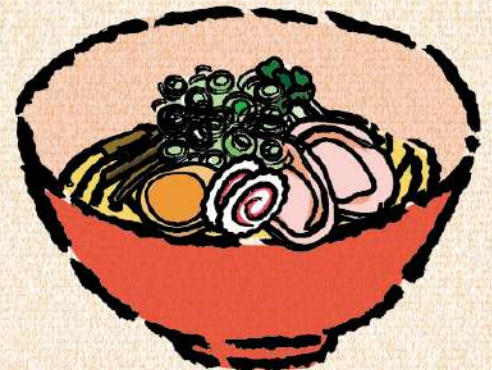


- 4** 湯切りした麺をタレを入れた丼で手早く4~5回まぜる!

- 5** 用意したトッピングをのせます!



- 6** ハイ!出来上がり!



宝華の味を気軽にご家庭で!
通信販売のご注文は
ホームページから

お店でも販売
しています

ご贈答・お中元・お歳暮・お土産にも
最適です!(ご希望により熨斗をお付けいたします。)



ホームページ



インスタグラム

