

蕎麦処 いなたや おいしいお蕎麦の作り方

- 《準備》1、大きなお鍋にたっぷりの湯を沸かす
(温そば▶湯通し用のお湯も用意、丼はあらかじめ温めておくとうい)
- 2、ボウルに氷水を用意する
- 3、もりつゆを器に入れておく (温そば▶つゆはお好みのものをご用意ください)

1

沸騰したたっぷりのお湯にそばを **ほぐさず**に
そっと優しく入れ、1分程茹でます。

※茹でる前とお湯に入れてすぐは切れやすいので注意!

【POINT】すぐに箸でかき回すのは**厳禁**です
(浮き上がってきたら優しく1、2回ほぐし泳がせます)



2

茹で上がったら、素早く取り出し、流水でもみ洗います。

【POINT】そばのぬめりをよく落とします



3

氷水に浸して (10 秒程) そばを締めます。

【POINT】水道水でもよいですが、氷水がベストです



《もりそば(冷)の場合》

4

よく水を切り、
盛り付けたら
完成です。



《かけそば(温)の場合》

4

湯通し用のお湯に
そばをサッと
くぐらせます。



5

そばを丼に入れ、
温めたかけつゆを
入れたら完成です。



※付属のつゆは「もりそば」専用です
温かいおそば(かけそば)をお召し上がり
の際は、お好みの温そば用「かけつゆ」を
ご用意いただきますようお願いいたします。
「もりつゆ」を希釈しても、かけつゆには
なりませんのでご了承くださいませ。