

# 麺は「ゆでたて」が命

このたびは、当店の生うどんをお買い上げ頂き誠にありがとうございます。

失敗しない為に以下の順序でゆでてください。

## おいしいゆで方

1. できるだけ大きなお鍋で、たっぷりのお湯を沸かしてください。  
(4リットルのお湯に生うどん 1 パックを目安として)
2. 沸騰しているお湯の中に生うどんを軽くほぐしながら入れ、しばらくかきまぜてうどんが鍋の中で浮き沈み運動を始めたら、ふきこぼれないように差し水をしながら約 10 分前後ゆでてください。
3. ゆであがりましたらザルに移し、冷水で手早くもみ洗い打ち上げます。  
但し、「釜あげ」は水で洗わずに、ゆでた鍋のうどんを直接器に取ります。
4. ゆであがった麺は、お好みのメニューでお召しあがりください。  
・あたためて熱いだしで ・冷やしてザル風に ・冷たいまま、大根おろし、すだち、ごま、しょうゆで

### ※サヌキ独特の釜玉うどん

あらかじめ卵を器に割りほぐしておきます。その上に釜あげの麺を入れ、しょうゆで味付け、卵かけごはんの要領でかきまぜて食べます。薬味はお好みでどうぞ。

## ダシ(つゆ)の利用方法と材料名

1. かけつゆ(アルミ袋入り)、希釈用(賞味期限/お届けより3ヶ月)

材料/醤油、風味原料(かつお昆布)、みりん、砂糖

調味料(アミノ酸等)、アルコール(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

20cc を 200cc のお湯で一度のぼして沸騰させてからかけます。

2. つけつゆ、ストレート(薄めずにそのまま)

熱くして釜揚げ用、冷やしてザル用に

3. 中村うどん特性しょうゆ

うどんの風味、素材の風味を損なわない醤油を使用しています。

薄口ですので一度にたくさんかけず、少しずつ味をみながらかけます。