

一生付き合える味ここにあり!

真空包装でお店の味そのまま

夢館

こだわって作るからおいしい 自宅で本格らーめんを

夢館の和風らーめんは良質の食材を豊富に使用し、その一番だしのみで仕上げたスープとその相性を考慮し配合した特注麺が自慢の一杯です。
小さなお子様をはじめ年齢を問わず安心して末永くお召し上がれます。



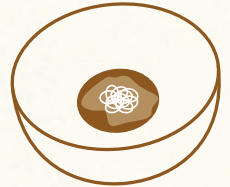
① 必要なものを準備し、お湯を沸かす

手鍋二つ、どんぶり、らーめんセット(麺、タレ、ラード、スープ、具、だし袋)を用意します。
片方の手鍋に出来るだけたっぷりの水を張り沸騰させて下さい。この時、同時にラードを溶けるまで湯煎して下さい。
(お湯が沸騰したら、この手鍋で麺を茹でます。たっぷりのお湯の方がおいしく茹で上がります)

② どんぶりにタレ、ラード、ネギを入れる

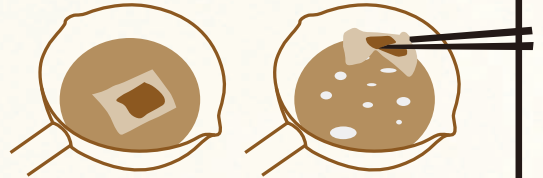
タレ、ラードはお好みで分量を調節して下さい。
(初めて作られる場合は全分量をおススメします)
ネギを刻んで入れて下さい。
(ネギは1袋で 食分になっております。お好みで追加下さい)

薄め …… タレを少し減らして調節
濃いめ …… スープを少し減らして調節



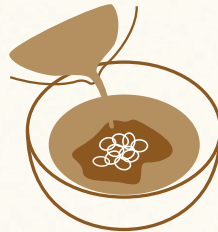
③ スープを鍋に移し温める(④も同時進行)

スープをもう一つの手鍋に移し、だし袋を袋のまま入れ煮立ためよう中火でじっくり温めます。沸騰する直前に火を止め、だし袋を引き上げます。
(沸騰させるとスープの風味が損なわれるので注意が必要です)



④ 麺をゆで、スープをどんぶりに注ぐ

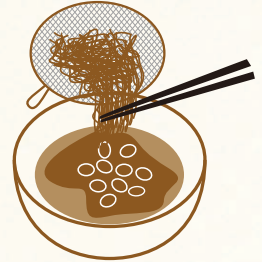
沸騰したお湯に麺を良くほぐして投入し、強火で途中よくかき混ぜて下さい。
(ゆで時間は右の表を参考にして下さい)
その間にスープをどんぶりに注ぎます。
(同時進行が困難な場合は先にスープを井に移してから麺を茹でて下さい)



普通 …… 1分15秒~1分30秒
硬め …… 1分~1分05秒
やわらかめ …… 2分~2分30秒

⑤ 麺をあげ、具(チャーシュー、メンマ)を盛り付けて完成!

茹で上がった麺はザルなどでよく湯切りをしてスープが入ったどんぶりに入れます。
(よく湯を切らないとゆで湯がスープに微妙な違いを与えてしまいます)
★麺は一玉ずつ茹でた方がおいしく茹で上がります。



賞味期限について

スープには保存料などは一切添加していないため出来るだけ早めにお召し上がり下さい。なお、賞味期限は冷蔵保管で5日程度です。期限内に召し上がらない場合は冷凍保存ください。(長期保存後の品質につきまして当店は一切の責任を負いません)。ネギは保存できませんのですぐにご使用下さい。(商品に分ける場合、レシピをコピーしてご利用下さい) スープ・タレ・油に小さな塊が入ることがありますがこれは鰹節などだしの成分です、そのまま召し上がれます。万が一商品に異常がありましたらご連絡下さい。

お問合せは ▶ TEL:04-7140-0073

WEBでも注文できます ▶ www.yumeyakata.jp