

# お持ち帰り用釜揚げうどん ご予約承り中

本格的な手打ちうどんをご家庭でどうぞ



釜揚げうどんセット内容（2人分）

うどん2人分  
釜揚げ用つけ汁2本  
揚げ玉2人分  
ネギ2人分

**800**円

野菜天ぷらの盛り合わせも販売しております。1セット300円



当店のうどんはすべて店内で打っています。使用している小麦は国産小麦の「白樺」。しっかりとしたコシともちもち感を天然だしたっぷりのつけ汁でお楽しみください。

コムギキッチン



0422-54-3772

# 釜揚げうどんの茹で方

釜揚げうどんとは  
茹でたてのうどんを温めた  
つゆにつけて食べる食べ方です。

※ご購入後は冷蔵庫に入れてください。



1

たっぷりのお湯が十分に沸騰したら麺をほぐしながら入れます。再沸騰したら中火にし、箸で鍋の底から八の字になるように混ぜます。（麺は重いため鍋底にくっつきやすいです。時々鍋底からかき混ぜてください。）

※鍋が小さかったり、水が少ないと麺に十分な水分が入らず、塩分が濃く感じたり、もちもち感がない（硬い）うどんになりますのでご注意ください。



12分茹でる

※お好みで硬さをゆで時間で調整してください。

2

麺を茹でている間につゆを別の鍋に入れて温めます。沸騰しすぎると味が濃くなりますのでご注意ください。

3

12分経ったら麺を器に盛り、ゆで汁をいれたら出来上がりです。

※茹で上がったら麺を一旦ザルに上げ、水でもみ洗いするとコシが出ます。もう一度ゆで汁に入れて温めても美味しいです。

## 冷やしうどんでも・・・

茹でた麺を冷水で冷やし、冷たいつゆで召し上がると冷やしうどんになります。お好みでお召し上がりください。