

このたびは、弊社の「長崎ちゃんぽん・皿うどん」をお買い上げいただきありがとうございます。

厳選吟味した新鮮な素材を、弊社独自の本格調理で仕上げた冷凍具材付きですから、どなたでも簡単に本場の味が楽しめます。

〈長崎ちゃんぽん〉のおいしい作り方(1人前)



① 小鍋にコップ2杯の水360cc(コップ1杯が180cc相当です。)を入れ、添付のスープを溶かし沸騰させます。**※お好みにより水の量を調整して濃い味、薄味のお好みを調整して下さい。**



③ 約2～3分(ご家庭の火力の違いで多少の違いがありますが、野菜の戻り具合が目安となります。)加熱したらちゃんぽん麺を冷凍のまま②の小鍋に入れ、加熱します。



② 具材を冷凍のまま袋から取り出し、①の鍋に入れ加熱します。



④ ひと煮たちしたらできあがりです。**※具が麺の上ののるように、丼に盛りつけて、お召し上がり下さい。**

〈長崎皿うどん〉のおいしい作り方(1人前)



① 揚麺を袋から取り出しお皿に盛りつけ、そのままかき混ぜて下さい。**(油で揚げてありますのでそのまま召し上げれます。)**



④ 約2～3分(ご家庭の火力の違いで多少の違いがありますが、野菜の戻り具合が目安となります。)加熱したら②の水溶きしたスープを入れ、加熱させながらとろみがついたら具材あんかけの出来上がりです。



② 添付のスープをコップ半分の水90cc(コップ1杯が180cc相当です。)に溶かしておきます。**※お好みにより水の量を調整して、とろみの濃度を調整して下さい。小鍋にコップ1杯の水(180cc)を入れ加熱させ沸騰させます。**



⑤ 盛りつけておいた麺に④のあんかけ具材を均等にかけ、お召し上がり下さい。**※お好みによりウスターソース・酢・レモン汁をかけてお召し上がり下さい。**



③ 具材を冷凍のまま袋から取り出し②の小鍋に入れ、そのまま加熱調理します。

※具材は炒めたものを冷凍しております。焼色がついたキャベツ等がございますが安心してお召し上がりいただけます。

【保存上の注意】

お買い上げ後は速やかに冷凍庫に保管し、早めにお召しあがることをおすすめします。

一度解凍したものを再凍結しますと、品質が変わりますのでご注意ください。