

おうちで阿吽セット

お持ち帰りメニュー

12月16日より販売しました。

湯島本店のみ販売中です。

(※一日の販売数量に限りがございます。)

①

つゆ無し担担麺



※写真はイメージです。水菜などは入っておりません。

栄養成分表示 (商品 100g 当たり)

エネルギー	248 kcal	炭水化物	28.5 g
たんぱく質	9.2 g	食塩相当量	0.64 g
脂質	10.1 g		

●名称: つゆ無し担担麺 (冷凍)

- 原材料名: 麺 (小麦、小麦蛋白、乾燥卵、食塩、加工澱粉、酒粕、かんすい、着色料 (クチナシ色素)) 一部に小麦、卵を含む) 白ごまスープ (ポークエキス、チキンエキス、ガラスープ (豚、鶏)、その他食塩、酵母エキス / 調味料 (アミノ酸等) 一部に鶏肉、豚肉を含む) 具材 (骨髄をほうろく (豚肉、乾か大豆たん白、醤油、豆豉、砂糖、粗糖)、味噌、豆板油、食用油脂、料理酒、にんにく、生姜、食塩 / 着色料 (カラメル) 一部に小麦、大豆、豚肉、ごまを含む) えび (海老、塩、老酒、にんにく、生姜) すりごま、ねぎ、ほうれん草、辣油 (食用植物油、唐辛子) 花椒 (四川省漢源県産)
- 内容量: 総重量 106g (麺 80g) / 1人前
- 賞味期限: 外袋に記載
- 保存方法: 要冷凍 -15℃以下
- 販売者: 株式会社 阿吽 (四州担担麺 阿吽)
- 〒東京千代田区中央区阿5-4 TEL. 03-643-2237-7225

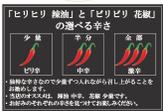
②

四川担担麺 阿吽

おうちで阿吽 つゆ無し担担麺セット

- 内容物 (2食分)
 - ・麺・辣油・スープ・花椒・レンゲ
 - ・具材 (具材: 焼肉、えび、ねぎ、ほうれん草、ごまのり)
 - ・ササギ等・菜菔油分・つゆ無し担担麺の美味しい作り方
- ご用意していただく物 (必要な道具)
 - ・大きめの鍋2つ (煮炊用とスープ用)
 - ・湯切り用ザル・ざる笊・ハサミ
 - ・器 (どんぶりなど高さのある器がおすすめです)

四州担担麺 阿吽のつゆ無し担担麺は、モチモチの太麺に特製ごまだれを加え、焼肉と野菜、そこにのりヒリヒリする「辣油の辛さ」と芳がヒリヒリする「花椒の痺れ」それぞれお好みの量を入れて、よく混ぜて楽しむのが味わいしるの特徴です。



～つゆ無し担担麺の美味しい作り方～

※準備: 大きめの鍋2つにたっぷりと沸騰したお湯を用意します。
 ・煮で使用する麺は 1食分で2.5、2食分は3リットルを目安にしてください。
 ・麺量が少ないと煮で上がりが悪くなりますのでご注意ください。

- 1. スープ、具材、辣油を湯煎**
 - (1) 沸騰したスープを湯用にお湯に、封をせずに袋のまま、スープ・具材・辣油を熱湯の中に入れます。
 - (2) スープは8～10分、辣油は4分ほどお湯の中に入れて湯煎し、熱々になればOKです。
 ※強火で煮続けると袋が破れる恐れがありますのでご注意ください。
- 2. 麺を茹でる**
 - (1) 茹で出した麺を煮たまま熱湯の中へ入れます。(強火)
 - (2) 30秒ほど経過し、麺がほぐれてきたら弱でしんなり茹でます。(中～強火)
 - (3) 湯を入れてから4分30秒～5分ほどお好みの硬さに茹で上げてください。

③ 盛り付け

- (1) 器に熱々のスープを注ぎます。
- (2) 麺を湯切り用のザルにあげ、しっかりとお湯を切ってスープの上に乗せます。
- (3) 湯煎した具材を麺の上に乗せます。
- (4) 辣油、花椒をお好みの量までまわし、よく混ぜてからお召し上がり下さい。



■一緒に添えると更に美味しいもの(1人前量)
 ・ご菜 少々 (湯から2分程度の加熱はOKです)
 ・水菜 1束・鶏玉子1個
 ・お粥または黒湯 シュー
 (※一緒に添えると更に美味しいです。)

おうちで阿吽(冷凍食品)



保冷剤、保冷袋付き

つゆ無し担担麺セット(2食入) ¥1,960

梱包内容物

- ① つゆ無し担担麺の成分表示
- ② つゆ無し担担麺セット作り方
- ③ 温泉玉子サービス券

③

温泉玉子無料サービス券



本券お持ちのお客様に
温泉玉子をサービス
させていただきます。

御注文の際にご提示下さい。
 ※本券一枚につき4名様まで利用可能
 ※他サービスと併用不可
 ※湯島本店のみ利用可能となります。

四州担担麺 阿吽