

長崎ちゃんぽん

【セット内容をご確認ください】



ちゃんぽんスープ



ちゃんぽん麺



具材

調理方法

1 鍋に水300ccを入れ沸騰したらスープと冷凍具、冷凍ちゃんぽん麺を冷凍のまま袋から出して順に入れます。注意：焦がさないように火力を調整してください。

2 麺をほぐしながら強火で再沸騰させます。(約2分程度)

3 どんぶりに盛りつけて、できあがり!

※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。
※お好みにあわせて水の量を加減してください。

⚠ 調理上のご注意
やけどに十分ご注意ください。

❌ 電子レンジ不可
電子レンジでの調理はお避けください。調理時間は目安です。鍋の大きさや火力により多少異なります。

長崎皿うどん

【セット内容をご確認ください】



皿うどんスープ



油揚げ中華麺



具材

調理方法

1 めんを袋から取り出し、そのまま皿にのせ、軽く手で角をほぐします。

2 鍋に水250ccを入れて火をつけ、沸騰したら凍ったままの具材を袋から出して入れ、箸で具材をほぐします。

3 再沸騰したら一度火を止めてスープを入れ、とろみがつくまでかきまぜます。もう一度火をつけ、沸騰したらできあがり。

4 ①で盛りつけためんの上に具を均等にかけます。(お好みでウスターソース、酢などをかけるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。)

⚠ 調理上のご注意
やけどに十分ご注意ください。

❌ 電子レンジ不可
電子レンジでの調理はお避けください。調理時間は目安です。鍋の大きさや火力により多少異なります。スープは調理前に熱を加えると品質が変わりますので、お避けください。

野菜たっぷりちゃんぽん

【セット内容をご確認ください】



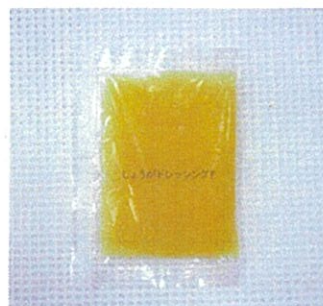
ちゃんぽんスープ



ちゃんぽん麺



具材



しょうがドレッシング

調理方法

1 スープ
水 300cc
鍋に水300ccを入れ沸騰したらスープと冷凍具、冷凍ちゃんぽん麺を冷凍のまま袋から出して順に入れます。注意：焦がさないように火力を調整してください。

2 箸でほぐす
麺をほぐしながら強火で再沸騰させます。(約2分程度)

3 しょうがドレッシング
どんぶりに盛りつけて、できあがり! しょうがドレッシングを解凍後、お好みでかけてお召し上がりください。

※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。
※お好みにあわせて水の量を加減してください。

△ 調理上のご注意
やけどに十分ご注意ください。
❌ 電子レンジ不可
電子レンジでの調理はお避けください。調理時間は目安です。鍋の大きさや火力により多少異なります。

野菜たっぷり皿うどん

【セット内容をご確認ください】



皿うどんスープ



油揚げ中華めん



具



しょうがドレッシング

調理方法

1 めんを袋から取り出し、そのまま皿にのせ、軽く手で角をほぐし、食べやすい形に整えます。

2 1分後箸でほぐす
水 250cc
鍋に水250ccと具を冷凍のまま袋から出して入れ、1分たったら具を箸でほぐします。

3 スープ
具がほぐれたら火を止めて、スープを入れ、とろみがつくまでかきまぜます。もう一度火にかけて、沸騰したらできあがり。

4 1で盛り付けためんの上に具を均等にかけます。(しょうがドレッシングを解凍後、お好みでかけたり、ウスターソース、酢などをかけるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。)

△ 注意
やけどに十分ご注意ください。
❌ 電子レンジ不可
電子レンジでの調理はお避けください。調理時間は目安です。鍋の大きさや火力により多少異なります。スープは調理前に熱を加えると品質が変わりますので、お避けください。

減塩ちゃんぽん

【セット内容をご確認ください】



減塩ちゃんぽんスープ



ちゃんぽん麺




具材

調理方法

①  鍋に水250ccを入れ沸騰したらスープと冷凍具、冷凍ちゃんぽん麺を冷凍のまま袋から出して順に入れます。注意：焦がさないように火力を調整してください。

②  麺をほぐしながら強火で再沸騰させます。(約2分程度)

③  どんぶりに盛りつけて、できあがり!

※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。
※お好みにあわせて水の量を加減してください。

△ 調理上のご注意

やけどに十分ご注意ください。

❌ 電子レンジ不可

電子レンジでの調理はお避けください。調理時間は目安です。鍋の大きさや火力により多少異なります。