

この度は、数あるお取り寄せうどんの中から、  
当店の手打ちうどんをお選びいただきまして、誠にありがとうございます。

## 自遊席特製 手打ちうどんの楽しみ方

当店の生うどんは完全自家製麺です。  
左記の内容をよくお読みいただき、おいしく召し上がっていただくと幸いです。

生うどんは時間が経つと麺の表面がとんとん乾燥して、小麦の風味が徐々に失われます。  
お手元に届いたらなるべく早めにお召し上がりください。

**賞味期限は要冷蔵で製造日より4日間です。**

一度に召し上がらない場合は麺を茹でてから小分けにして密封し冷凍保存がおすすめです。  
煮込みうどんなどには最適です。

### 生うどんの茹で方

まずはできるだけ大きめの鍋にお湯を沸かします。  
生うどん1パック(360グラム・2人前)  
茹でると約600グラムになります(を茹でるのは  
3.6リットルのお湯が必要です)。

麺を茹でるといふ行程は、麺に火を通すといふことはもちろん、  
生うどんに含まれる塩分を抜くという作業です。  
お湯が少ないと塩辛いうどんになってしまう。

生うどんをパックから取り出します。  
この時、麺がうしがくっついている場合は  
麺が折れないようにやさしくほぐしてください。  
麺に付いている打ち粉も軽く落としておく。  
茹でているときにふきこぼれるのを  
少し抑えることができます。

お湯がグラグラと沸騰したら、  
麺を少しずつバラバラとお湯に投入します。  
この時、火は強火です。

最初は麺がなべ底に沈んだ状態です。  
この状態が長く続くと麺がなべ底にこびりついてしまいますので、  
菜箸などでゆっくりかき混ぜます。

しばらくすると麺がなべ底から浮いてきます。  
再び沸騰が始まったらタイマーをセットします。  
ゆで時間は8~11分程度です。

お好みの硬さに応じて調節してください。

#### ＜＜＜注意＞＞＞

麺を入れて、再び沸騰したらタイマーをセットします。  
麺が沈んでいる間は茹で時間からはずしててください。

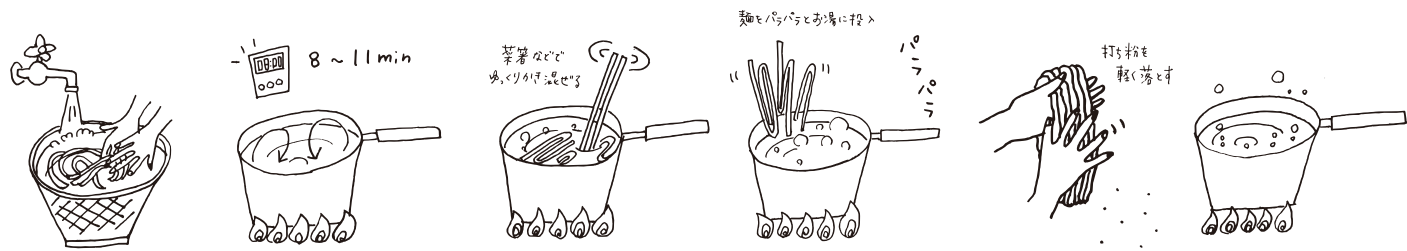
吹きこぼれそうになったら少し火を弱めます。  
(びっくろ水はしない)

麺が鍋の中で軽く回っている状態が最適な火加減です。  
時々菜箸で軽く混ぜてください。

タイマーが鳴ったら麺をザルに移し、  
水で繰り返し洗い麺の表面のぬめりをよく落とします。

これですべての生うどんの自遊席特製うどんが茹で上がりました。  
あとはお好みの方法で召し上がってください。

ENJOY UDON LIFE!!



### 冷やし ぶっかけうどん

茹で上がったうどんを冷水で締めます。

水がぬるい場合は少し  
水を入れても結構です。

水を入れすぎると  
硬いうどんになってしまいます。

水気をよく切り、  
器にうどんを入れます。

冷えたぶっかけつゆを  
注ぎ(1人前90cc)、  
九条ネギ・揚げ玉を  
トッピングします。  
大根おろし、生姜などを加えると  
一層おいしく召し上がれます。



### 温かい かけうどん

茹で上がったうどんを冷水で締め、  
再び湯に通し麺を温めて  
湯切りし器にうどんを入れます。

かけだしつゆを小鍋に入れ  
(1人前250cc)沸騰する前に  
火を止め器に注ぎます。

九条ネギ・揚げ玉をトッピングします。  
わかめ、とろろ昆布などを加えると  
一層おいしく召し上がれます。



※右記の要領で温かいぶっかけうどんや冷やしかけうどんにしてください。おいしく召し上がれます。