

# おいしいうどんのゆで方 (サ-S)

ゆで時間は全体で **約5分間** です。  
タイマーをご使用いただくことをおすすめいたします。

※ 袋の中に脱酸素剤が入っておりますので、開封時に取り出してください。



① よく沸騰させた、2ℓのお湯にうどんを入れます。



② 約1分後、うどんが浮き上がってきます。  
その後、静かにかき混ぜ、麺をほぐします。



③ お湯がこぼれそうになったら弱火にし、  
うどんが鍋の中で回る程度に調節します。



④ 最初から5分ゆでた後、火を止め、  
うどんを取り出します。

※ やけどにご注意ください。

## お召し上がり方



### ざるうどん

水洗いしてザルにもり、つゆにつけて  
お召し上がりください。

※ めんつゆは、薄めずにこのままご利用ください。

お好みで生姜、ネギなど薬味と、天ぷら等添えてお召し上がりください。