



Plant-Based (プラントベース)

動物性原料を一切使用しないで作った湯麺（タンメン）です。

化学調味料無添加

化学調味料を使用していません。

こだわりのノンフライ麺

麺は国産小麦の小麦粉を100%使用し、卵を使わず、低温熟成させたもちりした食感と、なめらかなのど越しの平打ちノンフライ麺です。内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、生麺感覚に仕上げました。

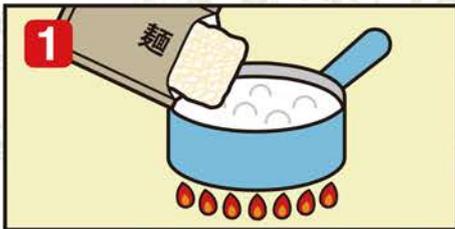
*蒙古王かんすいとは：内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。内モンゴルでは古来より、かん湖（炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水質の湖）の水で小麦粉をこね、弾力と食感を向上させる製麺技法があり、麺類の伝搬とともに日本にも伝わりました。

特製スープ

動物性原料、化学調味料を使用せず、野菜のうま味とそれを引き立てるにがりをはよく残した粗塩との絶妙の組み合わせが食欲をそそる味わいです。植物素材ならではの、すっきりとした飲み口とコクをお楽しみ頂けます。

調理方法

※炒め野菜をのせるといっそうおいしくお召し上がり頂けます。



1 多めの水を十分に沸騰させたら麺を入れ、麺を軽くほぐしながら4~5分程好みの食感に合わせてゆでて下さい。



2 添付のスープをどんぶりに入れ、熱湯300mlを加えてよくかき混ぜて下さい。ゆで上がった麺を、ざるに取り、よく湯切りをし、用意したどんぶりの中へ入れて下さい。



3 お好みの具材をのせるといっそうおいしくお召し上がりいただけます。※お好みによりスープのお湯の量やゆで時間を調整して下さい。

炒め野菜を加える場合の調理方法

- 白菜・もやし・にら・人参などの野菜を食べやすい大きさに切ります。
- フライパンに植物油を引き、強火で野菜を炒めて下さい。
- お好みで塩・こしょうを軽く振り、野菜に火が通りそうになったら、特製スープと熱湯300mlを入れ、ひと煮立ちさせて下さい。
- ゆで上がった麺をどんぶりに移し、先にスープを入れ、麺をほぐしてから野菜をのせてお召し上がり下さい。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/tanmen/>

