

冷し中華 タイプの

つくり方

1

たっぷりの熱湯で
麺を4分間
ゆでます。

2

流冷水にとり

3

もみ洗いします。
★麺がキラキラ
光ってきますよ♪



※最後に…水切り、皿に盛付け、スープをかけるだけ!!

～よく冷したスープで、新鮮なお野菜と一緒にどうぞ!!～

★夏の冷麺人気 No. 1 特に女性や料理人に好評です

冷し中華 かぼす味

初登場!!

親と子のラーメン



おすすめ!

トッピング例…大根おろし・ちりめんじゃこ・かいわれ