

七瀬乃恵 瓦そば (お土産BOX)

厳選した高級抹茶をたっぷり練り込んだ麺を使用。



国産小麦
100%

国産
抹茶

保存料
合成着色料
化学調味料
不使用

* 調理工程で蒸発する酒精のみ使用
常温保存品・賞味期限:3ヶ月
20℃以下(冷暗所)

調理方法

乾めんより早く茹で上がる

業務用 (半生) 抹茶そば



重量:100g

規格:60個/箱

瓦そばとしてだけでなく、茶そばとしても使われております。



準備

・ 甘く煮た牛肉、錦糸卵、ねぎを準備する。
牛肉は、同量の砂糖、醤油、みりんで甘辛く煮る



茹でる

2. 茶そばを約3分沸騰したお湯で湯がき、両手でもむ様に流水で洗い、水をよく切る。

* 茶そばとして調理する時は、約4分湯がいて同様に両手でもむ様に流水で洗い、水をよく切る。



炒める

3. 適量のサラダ油をしき、熱したホットプレート (フライパン) にめんを乗せて軽く炒める。

この時に、ホットプレートと接しためんを香ばしく炒め具材をのせて、1分程度蓋をして蒸し焼きにする。



薬味 (ねぎ、のり等) を乗せて、温めたつゆで召し上がって下さい。



瓦そばの由来

瓦そばは、山口県下関市豊浦町の郷土料理です。

その名の通り、熱した瓦の上に茶そばと甘がらく煮た牛肉、錦糸卵、ねぎを乗せて、温かいつけ麺で食べる料理です。

明治の西南戦争の際、薩摩軍の兵士たちが、野戦の合間に瓦を使って野菜、肉などを焼いて食べたという話を参考に考案された料理です。