

今福 至高の賄い

# すきやき釜玉うどん

## セット内容

- 釜玉うどん用 黒毛和牛すきやき
- 鈴木製麺謹製 中太うどん（北海道産小麦粉使用）
- 中村農場 ハケ岳卵
- 追いダレ用 今福の割り下



## お召し上がり方

**茹で時間、十五分うどんをお好みの固さまで茹でてください。**

こだわりの美味しさを味わっていただくため、時間をかけて丁寧に茹であげてください。

・大きい鍋にお湯を沸かし（一玉で二し、二玉なら三・五し）、沸騰したら極太うどんを静かにを入れ、再沸騰するまでそのままお待ちください。

・再沸騰しましたら、箸でよく混ぜほぐしてください。

・お湯が噴きこぼれそうになったら火を少し弱くして、うどんとお湯が鍋の中で対流する程度の火加減に調節してください。（弱くしすぎない）

・賄いうどんの具を、電子レンジ五口Wで五口秒、又は湯煎で三分温めてください。

・うどんが茹で上がりましたらザルにあげ、よく水気を切ってどんぶりにあけてください。

・熱々のうどんにハケ岳卵を割り入れ、よくかき混ぜた後、すきやきをかけてお召し上がりください。

## 味変

- 一、まずはそのままお召し上がりください。
- 二、味が薄いようでしたら、付属の追いダレをお好みの量かけて、お召し上がりください。
- 三、お好みで、ごま・刻みネギ・おろし生姜をかけてお召し上がりください。
- 四、どんぶりの残りにご飯を入れて、卵かけご飯としてお召し上がりください。