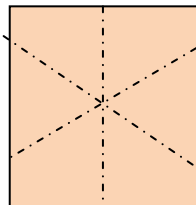


かけの美味しい食べ方

①大きめのお鍋に、水を入れ昆布で出汁をとります。
かけは右記のように6等分に切り分けます。



②大根・お豆腐・ネギなどお好みの具材を、
食べやすい大きさにカットします。
大根など火の通りずらいものからお鍋へ入れてください。

③ ①のかかけを1枚ずつ、重ならないように鍋に入れます。
茹で時間の目安は、むぎかけで5～7分、
そばかけで8～10分くらいです。

※一度にたくさん入れすぎると、鍋が一杯になってしまうので、
気を付けてください。 かけを入れたら、鍋の底でかけどうしが
くっつかないように、よく混ぜながら茹でてください。

茹であがりましたら、にんにく味噌などを付けてお召し上がりください。

にんにく味噌の作り方

味噌	大さじ3
にんにく	一かけ (すりおろし)
砂糖	一つまみ
お酒	小さじ2
刻みネギ	適量

左記の材料を混ぜるだけです。
お好みでにんにくや砂糖の量を
調整してください。



創業明治四拾貳年
古館製麺所