

■原材料名（三田牛ワンタン麺）

- 三田牛テールスープ / 牛骨（三田牛使用）、丸鶏、牛テール（三田牛使用）、カツオ節、昆布、ガラスープ、醤油、牛脂、長ネギ、ニンニク、塩、コショウ（一部に大豆・乳を含む）
- 細ちぢれ麺 / 小麦粉、卵白、かん水（一部に小麦・卵を含む）
- ワンタン / 牛ひき肉（三田牛使用）、ワンタン、長ネギ、生姜、醤油、塩、砂糖、コショウ、片栗粉
- ゴマ

【アレルギー】原材料主要7品目のうち、三田牛ワンタン麺には、一部に小麦・乳・卵が含まれます。

■原材料名（三田牛チャーシュー）

- チャーシュー / 牛肉（三田牛使用）、清酒、醤油、砂糖、長ネギ、生姜

■消費期限・保存方法

発送予定日から冷凍(-18℃以下)で1か月以内、冷蔵(10℃以下)で当日中

■お召し上がり方

※スープとチャーシューは冷蔵庫で半日解凍しておく

スープを鍋で沸騰するまで温める。沸騰したら弱火にし、冷凍のままワンタンをスープに入れ3~4分火を通す。

別の鍋でお湯を沸騰させ、冷凍のまま麺を入れ、麺がくっつかないよう箸でほぐしながら2~3分茹でる。

麺をしっかり湯切りし、器に麺、ワンタンとスープを入れ（チャーシュー付きの場合は、チャーシューをのせる）、仕上げにゴマをふる。

■ 製造者

株式会社高倍家

〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-8-13 華蓮日本橋ビル 1F