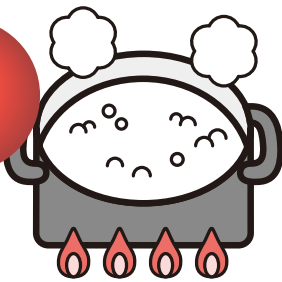


あきんめん®

上手なつくり方

麺



大きめの鍋にたっぷりのお湯を
あつあつに沸騰させてください。



強火
1人前ずつゆでるのがコツ！
麺はほぐしてから入れます。

ふきこぼれに
ご注意ください。



スープ

あらかじめ丼を
あたためると
よりおいしさUP!

ゆで麺用の他にスープ用の
お湯が必要です。



温めた丼に濃縮スープ・
しょうゆダレを入れ、
お湯をそそぎます。

しょうゆダレは
控えめに
入れて
いただき味を調整
してください

30秒～1分で素早く麺を上げ、
(ザルまたは箸ですくい上げ、次の麺をゆでる)
スープのに入った丼に入れます。

あきん亭 瑞浪本店

TEL.0572-68-8123

〒509-6103 岐阜県瑞浪市稲津町小里1266-1
http://www.akintei.com (有)あきんど



発送承ります

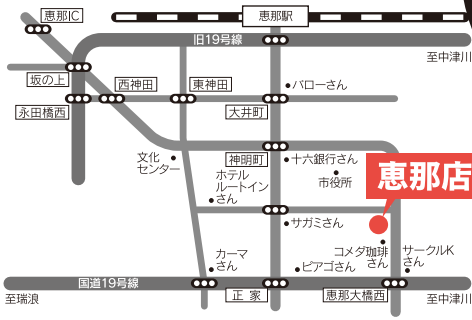
1人前(標準)→400cc
濃口好みの方→370ccくらい
薄口好みの方→430ccくらい

具材をのせて
出来上がり!

あきん亭 恵那店

TEL.0573-20-5023

〒509-7203 岐阜県恵那市長島町正家2丁目6-18



らーめん あきん亭

定休日/毎週月曜日
但し祝日は営業



待たずに買える お持ち帰りは電話予約で