

## 商品案内書



沖縄ハム総合食品株式会社

TEL 098-958-4330

FAX 098-958-4333

商品画像	調理例
	

商品名	琉球美ら御膳 ソーキそば (生めん)		
規格	めん180g (90gx2) ソーキ肉130g (65g x 2) 濃縮だし50g (25g)		
JANコード	4964134505052	商品サイズ	縦250mm×横160mm×厚45mm
賞味期限	未開封 1年	重量 (単品)	480g
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	ケースサイズ	縦600mm×横320mm×高180mm
ケース入り数	15P	重量 (ケース)	7.8kg

原材料名	<p>原材料：&lt;めん&gt;：小麦粉、食塩、焼成カルシウム、アルコール、pH調整剤、ソルビット、かんすい、クチナシ色素 &lt;だしがらスープ&gt;：ポークエキス、鰹節エキス、食塩、ラード、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤（原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む） &lt;軟骨付き豚バラ肉&gt;：豚バラ肉（軟骨つき）、しょうゆ、砂糖（上白糖、黒砂糖）、でん粉、風味原料（ネギ・生姜）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）</p>
調理方法	<p>1. 大きめの鍋にたっぷりの水を沸騰させ、そばを入れます。時々さし水をして、約2分間茹でてください。                  2. 茹で上がったそばをざるに取り、水分をきります。レトルトパックのソーキを袋のまま沸騰したお湯に入れて約3分温めます。                  3. だしと茹で上がったそばをどんぶりに入れて、沸騰したお湯を約270cc注いで軽く混ぜ合わせ、ソーキをトッピングしてください。※お好みでねぎ、紅しょうが、かまぼこなどをのせてください。</p>
商品特徴	<p>沖縄そばは、日本そばとは異なる小麦粉を使った独特の麺です。特に人気はソーキ(豚のアバラ肉)をトッピングしたソーキそばです。豚軟骨付きばら肉をじっくり煮込み軟骨ごと食べられるよう柔らかく仕上げました。まろやかな味わいが特徴のソーキとあっさりしたおいしさのそばスープをセットにしましたので、お手軽に沖縄の味をお楽しみいただけます。お土産、ご贈答に最適です。</p>