

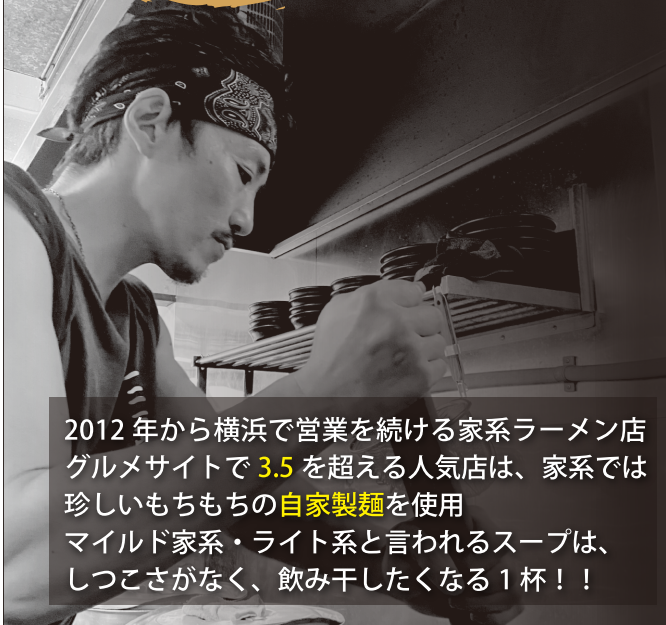
**通販
実施中!**



一二三家 通販 検索

横浜家系
らーめん 一二三家

自家製
麺



2012年から横浜で営業を続ける家系ラーメン店
グルメサイトで3.5を超える人気店は、家系では
珍しいもちもちの自家製麺を使用
マイルド家系・ライト系と言われるスープは、
しつこさがなく、飲み干したくなる1杯!!



とんこつ
醤油

※調理の一例です



もちもち
水餃子

※調理の一例です

内容

- 【ラーメン】自家製麺 ×1、ラーメンスープ
(チャーシュー入り) ×1、のり 3枚 ×1
- 【もちもち水餃子】冷凍水餃子 ×16個

あたため時間

- ・スープ 9分・麺 5分～7分(普通6分)
- ・水餃子 5分～7分

調理手順

- 【ラーメン】
- 1. 沸騰したお湯に凍ったままのスープを入れ、
中火で9分温める
- 2. 別の鍋で沸騰したお湯に凍ったままの麺を
入れ、中火でほぐしながら5分～7分茹でる
- 3. ざるで麺の湯を切り、温めたスープ・チャーシュー
とお好きな具材を丼に盛り付け完成!

- 【もちもち水餃子】
- 沸騰したお湯に凍ったままの水餃子を入れ、
5分～7分茹でて完成です。
お好みでネギなどの薬味を添えて、ポン酢などの
タレでお召し上がりください。

店主の食べ方

- ・のりをスープに浸してご飯を巻いて食べる
- ・余ったスープは、同量の水+鶏ガラスープと
塩を少々入れ、鍋スープに

(冷凍食品)

名称	生中華めん、スープセット、水餃子
原材料名	(ラーメン) スープ(豚背脂、豚肉、鶏脂、にんにく、生姜、醤油(大豆・小麦を含む)、塩、豚骨、鶏から/調味料(アミノ酸等)、めん(小麦粉(国内製造)、食塩/かんすい)、のり(国内産) (水餃子) 野菜(白菜、しいたけ、しょうが)、えび、豚肉、ゼラチン、ごま油、食塩、砂糖、オイスターソース、チキンパウダー(卵を含む)、コショウ、皮(小麦粉、タピオカでん粉、大豆油、食塩、小麦たん白)/調味料(アミノ酸)
内容量	(ラーメン) 487g(スープ325g、めん160g、のり2g) (水餃子) 20g/個
賞味期限	本紙最下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	(ラーメン) 加熱有り、(水餃子) 加熱無し
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	ラーメン一二三家 池田聡 横浜市都筑区池辺町4704

【賞味期限】

要冷凍