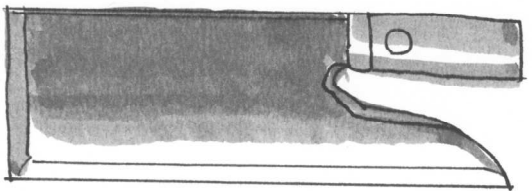




●東家本店／  
盛岡市中ノ橋通二丁目8・3 TEL 019・622・2252  
FAX 019・654・8166  
■東家別館／  
盛岡市中ノ橋通二丁目8・4 TEL 019・622・2288  
●東家大手先店／  
盛岡市内丸11・40 TEL 019・623・7540  
●東家駅前店／  
盛岡市盛岡駅前通8・11 TEL 019・622・2233

●そばを軽くほぐしてから鍋に入れて下さい。固まったまま入れるとそばが切れる原因となります。



わんこそばは南部そば料理  
創業明治四十年

東家の  
生そば

●つゆ袋を開封の際は、十分お気をつけ下さい。

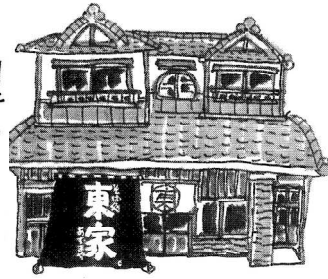
# 東家の生そば

お早めにお召上り下さい。

## 【お召上り方】

- ① 生そばですので冷蔵の上、できるだけ早くお召上がり下さい。冷凍保管すると翌日も美味しく召し上がれます。
- ② 大きな鍋にたっぷりの湯（食で約2が目安）を沸騰させ、そばをふり入れ、箸でゆっくりほどこいて下さい。冷凍保管している場合には、解凍せずに凍ったまま沸騰したお湯に入れて下さい。お湯の中で少しほぐれてきたら箸でゆっくりほどこいて下さい。
- ③ 沸騰したら少量 おたまで軽く1杯位）の「さし水」を打ち、再び沸騰したら この間2分位です）、ざるで揚げ冷たい流水で手早く軽くもみ洗いをします。しっかり水を切ってでき上がりです。

※そばが古くなったり、冷凍保管後に自然解凍したり、鍋の湯が少なかったり、また充分沸騰しなかったり、火力が弱かったり）するとうまく煮上がらず短く切れることがあります。ご注意ください。



創業  
明治四十七年  
東家本店

■本品は東家の

そば職人が

腕によりをかけて

打ち上げた「特製生そば」です。風味の失われな

うちに、どうぞお早くお召上がり下さい。

