



適麺の美味しい召し上がり方

* 適麺 = 適正糖質麺

- ・ 保管：冷凍保管
- ・ 解凍：お召上がりの前日から冷蔵保管がお勧めです。

室温で解凍するよりも食感とのど越しが良くなります。

(室温での解凍は 10~15 分)

- ・ 麺は必ずほぐしてから、沸騰したお湯で茹で上げてください。
- ・ 賞味期限 & 原材料：袋に記載してあります。
- ・ 茹で時間： * 冷凍から茹で上げる場合は+30 秒してください。



適麺 ラーメン



適麺 蕎麦



適麺 パスタ



スープの解凍

白ワインラーメン・赤ワインラーメン
お蕎麦



- ・ 保管：冷凍保管
- ・ 解凍：1日～1日半前の冷蔵解凍がお勧めです。
 - * 電子レンジ不可 容器が溶けます。
- ・ お召上がり方法：必ず沸騰させてからご使用ください。
- ・ 解凍後は当日中早めにお召上がり下さい。

【Low Cave のスープ】

北海道産の鶏ガラとモミジだけを使用し、ゼラチン質を煮だし、ア
クと油を丁寧に省いた風味豊かなスープです。

コラーゲンたっぷり鶏ガラスープは、みりん和日本酒の代わりにワ
イン（注意①）で仕上げ糖質量を抑えました。お蕎麦もみりん和日本酒
は使用せず、鰹と醤油で仕上げています。

* 注意① アルコール分は飛んでいます。

お勧めラーメン具材：サラダチキン、旬の青野菜

お勧めお蕎麦具材：山菜



<調理例>

