

蕎麦を4倍楽しむ!

おしよ

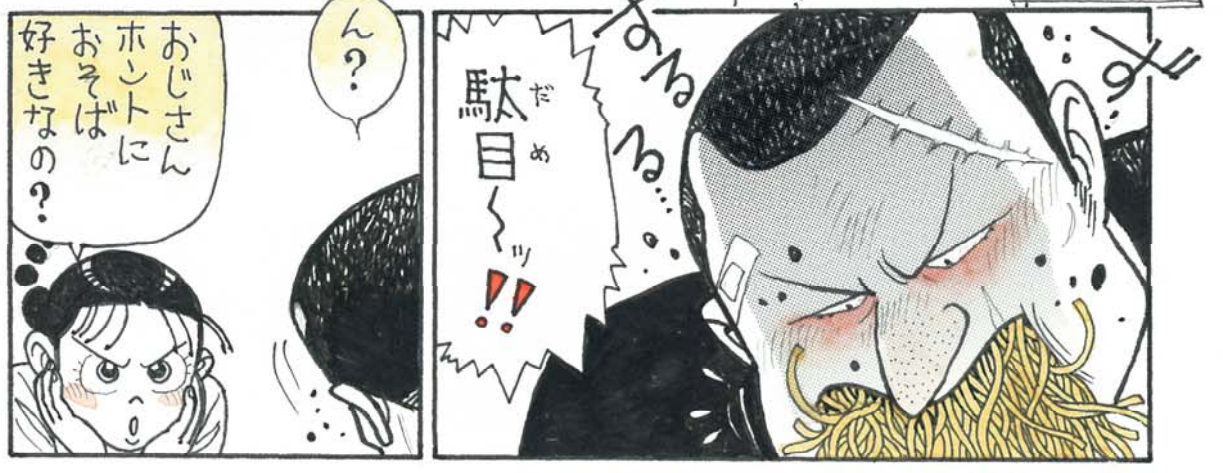
普段は調理場に居ます



せいろで
つゆをかける。



うま
旨そうな
蕎麦じゃ
ねえか。



ん??

駄目〜!!

おじさん
ホントに
おそば
好きなの??

そもそも蕎麦の食べ方というものはそのままで格式張って頂くものではありませんが、蕎麦の食べ方というのも奥が深く、江戸から続く食文化としての食べ方がございます。

ホントに
蕎麦が好きなら
まず



せいろの蕎麦を
つゆをつけずに
2、3本食べて
蕎麦の香りが
強いか弱いか味わう。



次につゆだけ
チョッと飲んで
つゆが甘いか
辛いか味わう。
そして自分の好みの
味になるように
蕎麦につけるつゆの
量を加減するのよ

さ、ここからが見。
せいろを4倍楽しむ
方法です。



その①
蕎麦だけをつゆに
つけて食べる。



その②
蕎麦の上にネギを
のせてつゆに
つけて食べる。

その③
蕎麦の上に山葵を
のせてつゆに
つけて食べる。



その④
つゆに薬味を入れて
味のバランスを楽しみ
ながら食べる。



最後に
蕎麦湯を
飲んで...

ん〜!!
美味しかった!



オオッの
蕎麦が〜

※最後に残った短いそばは、お箸をせいろに
対して直角にすると取りやすいです。

せいろ蕎麦の上に七味を
ふりかけるのは御法度です。