

# 食のコラム November 2024

いよいよ気温の下がる季節の到来です。皆様の気持ちが、ポカポカと温まる商品やサービスを今以上にお届けていきたいと、スタッフ一同で励んで参ります。



## ときわ鍋奉行が お裁きいたす

11/18  
(月)

富山ブラックラーメン

ムム、富山のブラックラーメンが  
食べられるとは！ これは宜しじゃ。

11/20  
(水)

豚唐揚味噌パーコーネ



ボリューム感ある豚パーコーーと味噌ラーメンは  
食欲そそるウラ業なんです。

11/25  
(月)

ワンタンたっぷり坦々麺



寒くなってくるんで、辛みそな坦々スープと  
ワンタンはたまらないですワ。

11/28  
(木)

とろ~りチーズの味噌煮込みうどん



県民のソウルフードに、チーズを追い乗せするとは  
食べたくなる罪ばかりじゃ。

### おいしさ作り方 The delicious way of making

- 1 鍋の蓋を開け、濃縮つゆと水（湯）を鍋蓋のかかる線から1cm下まで注いでください。  
※正確な水量は220ccです。



お湯を注ぐと、煮える時間が早まります。

- 2 固形燃料に火を点けます。  
※チャッカマンなどあると便利です。



やけどに  
注意

- 3 蓋をして約5~8分、待ち遠しくても、  
ぐぐつと煮えるのを待ちます。



ラーメン、そばは麺が伸びるのが早いので、ご注意ください。

- 4 具材が煮込まれたら、スープをよくかき混ぜて、  
ふうふうしながら、召し上がってください。



## 人気の鍋焼きシリーズを ピックアップ！！



どれも罪になる程、美味しい鍋メニューばかりじゃないか。これは是非、  
皆さんに食べてもらいたい。沢山のご注文を頂けるように、励むべし。

これにて、一件落着じや。

Webによるお客様アンケート実施中！スマホでQRコード読み取り、簡単回答。



Webによるでのアンケートは、こちらのQRコードを読み取り、  
ご回答くださいませ。

当社への満足度、ご意見お待ちしております。



お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所にて保管ください。

食品の安全を守る為、何卒ご協力御願い申しあげます。



当社HPはこちらから