

# 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していきたいと、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！これは宜じゃ。

11/20  
(水)

豚唐揚げ味噌パーコー麺



ボリューム感ある豚パーコーと味噌ラーメンは  
食欲そそるウラ業なんです。

11/25  
(月)

ワンタンたっぷり担々麺



寒くなってくるんで、辛みそな担々スープと  
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、チーズを追い乗せるとは  
食べたくなる罪ばかりじゃ。

おいしい作り方

The delicious way of making

お奉行さま、これが美味しい食べ方です。

- 1 鍋の蓋を開け、濃縮つゆと水（湯）を鍋蓋のかかる  
縁から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。  
※チャッカマンなどがあると便利です。



やけどに  
注意

- 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。

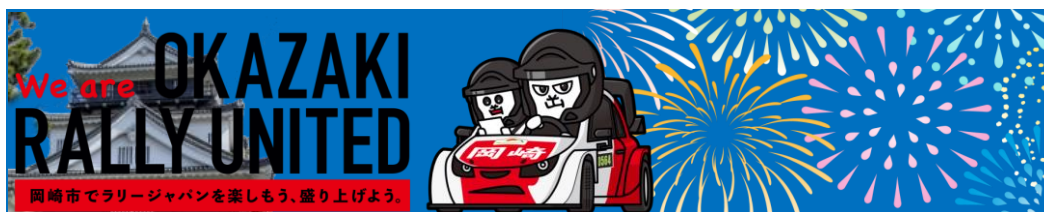
NOW, IT CAN HAVE!!



- 3 蓋をして約5〜8分、待ち遠しくても、  
ぐつぐつと  
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。



## 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、美味しそうな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、一件落着じゃ。

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上げます。



当社HPはこちらから