

本腰そうめん試食レポート

我が家で麺類を食べる時は、電気ポットで沸かしたお湯を鍋で沸騰させてから麺を入れ、再度沸騰したら蓋をして、書いてあるゆで時間そのままにしておきます。そば・うどん・そうめん・スパゲッティ・ラーメンなど、いつもこの方法です。今回も、いつもの方法で作りました。

試食日時 ①2017年9月30日 19:00

山形では「ひっぱりうどん」という食べ物があります。サバの水煮缶に、納豆、卵、などを混ぜたつけ汁に、ゆでたうどんを鍋からひっぱって食べるのです。今回は「ひっぱり本腰そうめん」にして食べてみました。細めん好きの我が家ですので、もちろん、大盛況でした。お湯に浸っているのにほぐれやすく、たれによく絡んで、と一つもおいしかったです。

試食日時 ②2017年10月1日 18:40

丸一日冷蔵庫に入れておいた麺を、温かい汁で食べました。前ゆでしてあるのに、麺が絡まずに食べやすかったです。

総括

いつも食べているそうめんとは違い、グルコマンナンのパワーがとても感じられました。たぶん値段も高いのかな・・・と思います。美味しく頂きました。ありがとうございました。

以上

2017.10/4