

55流
★まぜそばの楽しみ方★



一かき混ぜる
まず最初に具材・タレ・麺をよくからめて下さい。



よくかき混ぜないと食べ進むにつれて辛くなったり薄くなったりします。

二そのまま食べる
まぜそば本来の味が楽しめます。



ざるそばと同じ食べ方ですすって！ズブズブズブ！

三専用アイテムを入れる
付属の「まぜそば」専用調味料で楽しめます。



様々な味に変化する味変アイテムをお試し下さい。

四卓上調味料を入れる
台湾からし・酢ニンニク等を入れると違った味が楽しめます。



入れるタイミングや順番により、違った味が楽しめます。

五そばめしを楽しむ
具材を少し残してご飯を投入。再度かき混ぜてそばめしでシメ。



最後はやっぱりそばめしでシメ❤️

※べのそばめしが塩辛い場合は卓上の魚介だして調整して下さい。
味が薄い場合は卓上の塩で調整して下さい。

店長より

毎回いろんなトッピングや調味料を試して自分なりにカスタマイズして下さい。
それがまぜそばの醍醐味ですから！
ちなみに店長イチオシは「そばめし」です。
最後このそばめしを食べたいがためにまぜそばをすすっていると云っても過言ではありません。

