

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ CO・OP 中華そば(しょう油味)冷凍 ~



職員A:「私、CO・OP 中華そばをよく買うわ」

職員B:「それっておいしいの?」

…そんな会話から、品質保証部のみんなで試食しました!

2017年4月3回案内より新包材♪



チャーシュー2枚・メンマ・ねぎ
わかめの4種類入り



CO 中華そば (冷凍) <2食入り>

<試食した声>

- ・和風っぽい、まろやかなあっさり味のスープ
- ・ネギやワカメ、チャーシューが入っていて、その旨味もフラスされているよう
- ・麺は細めで、こしがあり、ツルツルとして歯ごたえもいい。
- ・具が入っているので、用意する手間が省ける



他生協でもお声をいただいています♪



○やっぱり冷凍のほうがゆでめんよりコシがあっておいしいです。スーパーなどでは同一メーカーの商品が売っているけど、生協のほうが安くて、お得感があります。eフレンズでお気に入り登録しました。

○息子がなあ〜、カップラーメンよりこっちの方がメンのコシもあって具材の味もしっかりしているから大好きなんよ〜

★調理方法は2通り **解凍しないで調理するのがコツです!**



ナベで調理の場合

- ①ナベに300mlのお湯を沸騰させてから添付のスープを入れ袋から取り出した麺を凍ったまま具を上に入れて入れます。
- ②麺をほぐし、具がスープにつかるようにしながら沸騰させます。
(時間: 麺を入れてから約2分30秒ほどです。)

注意: 沸騰したら弱火にしてね♪

レンジで調理の場合

- ①凍ったままの具付麺を内袋から出し、具を上にして丼にいれます。
- ②ラップをかけ、1~2か所穴をあけて、一人前なら500W: 約4分(600W: 約3分30秒)加熱します。
- ③丼を電子レンジから取り出し、熱湯280mlとスープを入れ、よくかき混ぜてからお召し上がり下さい。

注意: やけどにご注意ください。

