

夏におすすめ 冷やしうどんランキング

＝今た〜いおうどんで
この夏を乗り切るにや!!



1位 大海老天ぷら 黒麦ざるうどん



ひと口噛むごとに、ライ麦ならではのほのかな深みと落ち着いた風味が広がるおうどん。細麺なので

食欲が無い時でも食べやすい!

夏にオスス×No.1のうどんです☆

2位 海老天牛肉 ぶっかけうどん



海老天2本と甘辛いお肉がた〜っぷりと乗った贅沢なうどん。天ぷらもお肉も食べたい時にコレ!!

3位 鶏ちく天 ぶっかけうどん



ちくわ天と鶏天2つがど〜んと乗ったボリュームーなうどん。がっつり系が食べたい方にオスス×!!

New!!

おうちで、夏休みの自由研究に!!

うどんを作ろう!

ロ材料 小麦粉(中細粉) 300g めるま湯 143cc (2人分) 塩 22g 片栗粉(打ち粉) 適量

- ① めるま湯と塩を混ぜ、ボウルに入れた小麦粉に少しづつ入れながら手でこねる。
- ② ひとかたまりにまとまったら常温で1~2時間寝かせる。
- ③ 打ち粉をまぶし、寝かせた生地をめん棒で厚さ3mmになるまで伸ばす。
- ④ 生地を3つ折りにし、包丁で3mmの細さに切る。
- ⑤ 沸騰したお湯に生地を入れ15~20分間ゆでる。
- ⑥ ざるを使って水にうけ、こおり水で冷やして完成☆



お好きなトッピングをして



完成!

新作グッズ紹介

こねこパスポートのグッズに新しく
ハンヤチが2種登場しました!



かわいらしいリボンとレースのデザイン♡
落ち着いた色なので
使いやすいのも嬉しい☆

カラフルでポップな
デザインのハンヤチも
パズルの隙間から
ひょっこりと覗く
のらちゃんがかわいい♡



夏のぞあいさつ

暑中お見舞い申し上げます。
いつもののらやをご愛顧頂き誠にありがとうございます。
いよいよ夏本番となり、厳しい暑さではあります。お客様の笑顔や温かいお言葉から日々元気を頂いております。
この夏も、ご来店お待ちしております。

187号特典

のらや



本巻を集めて
枚数に応じて
郵送の場合
明記のうえ(株)
にご郵送ください。
させていただきます。
希望商品と
で。
有効期限 2027/7/28まで

見本