

『欧風ダイニングるねさんす』について

この度は、欧風ダイニングるねさんすをご利用いただき、誠にありがとうございます。
当店は、2005年以来、広島市でカジュアルなイタリアンレストランとして、大人から子供まで、多くのお客様にご愛顧され、営業しております。

勿論、お店来ていただき、出来立てのパスタを味わっていただくのが、一番美味しいと思うのですが、現在、非常に難しい状況となっております。そこでこのたび、店内を改装し、新たにそうざい製造業の営業許可を取得し、インターネット販売に挑戦することとなりました。

簡単、美味しい、リーズナブルをコンセプトに、試行錯誤の結果、お客様自身が茹でていただくという、若干の手間はかかりますが、短時間で出来立ての美味しいパスタを味わえる商品を、開発いたしました。また、当店の商品は、注文後に一つ一つシェフが心を込めて手作りしております。不慣れな点もございますが、よろしくお願いいたします。

商品の保存について

パスタソースは、冷凍庫で保管していただき、賞味期限内にお召し上がり下さい。
また、解凍後は冷蔵庫で保管していただき、賞味期限に関係なく、3日以内にお召し上がり下さい。
生パスタは、常温（25℃以下）でも約30日間保存可能ですので、高温多湿をさけて保存してください。
夏場（6月～10月）は冷蔵庫で保管されることをお勧めします。もしくは、長期間保存される場合は冷凍庫で保存してください。

美味しい作り方

①ソースを解凍します

※冷蔵庫で約6時間とけます。お急ぎの時は水をはったボウルに入れる
と約10分で解凍できます

②鍋にお湯を沸かします

※1人前で約1Lです
※2人前、3人前は2倍、3倍にしてください

③生パスタを入れて、時々かき混ぜながら3分茹でます

※生パスタには塩分が多めに入っているので、塩は入れなくてもOKです
※脱酸素剤は取り除いて下さい
※乾麺で作るときは80gが丁度よいです

④フライパンにソースを入れて温めます

※ハサミで切ってください(切りにくくてすみません)
※ソースが沸騰してきたら火を止めてください

⑤30秒前から再びフライパンに火をつけ、茹で上がったパスタ

をトングで移して、フライパンのソースとからめます

※水分を飛ばしながら麺とからめて下さい。
※水分が飛びすぎ、ボンボンになった時は、ゆで汁を加えて調節してください

⑥器に盛りつけて、温かいうちにお召し上がり下さい