

中華そばをご家庭で食べたい方

LINE UP



宮川中華そば 4食入

宮川中華そばはお店そのままの味をご家庭でも美味しくいただけます。

※1袋で2食分の具材入



宮川伊吹中華そば 4食入

かつて存在していた「宮川伊吹」という店舗でお出ししていた

中華そばをさらにブラッシュアップ。



宮川中華そば 2食入 + 宮川伊吹中華そば 2食入

宮川中華そば × 宮川伊吹の二味をセットでお楽しみください。

※宮川中華そばは1袋で2食分の具材入

自家製麺 宮川中華そば



居心地のいい店内で、
自慢の中華そばをぜひ

〒506-0052

岐阜県高山市下岡本町 1360-19

TEL 0577-33-8970

OPEN 10:30 ~ 21:00

(ラストオーダー 20:30)

月曜定休

駐車場あり (約 17 台)

google map ▶



麵屋 伊吹



カジュアルな店内で
つけ麺やラーメンをどうぞ！

〒506-0025

岐阜県高山市天満町 1-5-8

フレスポ飛騨高山内

TEL 0577-62-8762

OPEN 10:30 ~ 21:00

(ラストオーダー 20:30)

木曜定休

駐車場あり

google map ▶



オンライン専用



【宮川伊吹】

幻の味「宮川伊吹」

2代目と3代目がお互いの意見と技を出し合って作った渾身の中華そばを提案。
伝統的な中華そばを守りながらも、魚介のだしをさらに際立たせたスープは
それぞれの素材の旨味が相乗効果を放つ複雑な味わいです。
現在は惜しまれつつも閉店しておりますが、宮川伊吹の味はお取り寄せで
楽しんでいただけます。

HOME PAGE ▶



公式オンラインショップで販売中、詳しくはホームページを参照ください



宮川中華そば



【宮川伊吹】

お家で味わう飛騨高山の味



宮川中華そば・宮川伊吹をおいしく食べていただく方法です

1 人前



1

たっぷりの水またはお湯
(1食につき1.5リットル程度)
とスープを袋ごと鍋に入れ、
火にかける。(この時、スープの
袋が直火に当たって溶けない
ようにご注意ください)



2

丼に別で沸かしたお湯を入れ、
温めておく。



3

お湯が充分沸騰してきたら
具材の袋を入れ、1分経ったら
スープと共に取り出す。
(宮川中華そばの具材は1袋で
2食分)



4

丼のお湯を捨て、
スープを丼に入れる。
(火傷にご注意ください)



5

沸騰したお湯に麺を袋から
取り出し、冷凍のまま投入し、
ほぐしながら強火で沸かす。



6

再度沸騰してきたら
吹きこぼれない程度に火を弱め、
麺をよく混ぜる。

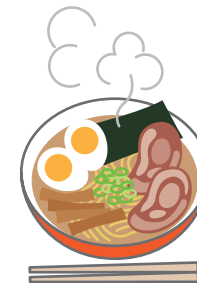


7

その後麺をザルにあげ、湯切りを
してから丼に入れ、ほぐす。

※ 茹で時間の目安は麺を投入し
てから宮川中華そばは1分15秒、
宮川伊吹は1分です。
強火を推奨しておりますが、
火加減により沸騰しない場合は
沸騰後20秒程度でザルにあげて
ください。

※ 一度に沢山の麺を茹でると再
沸騰までに時間がかかってしまい、
麺の食感が損なわれます。
より美味しくお召し上がりいただく為、
1食ずつ茹でていただき、網ですくって
湯切りをする事をお勧め致します。
(この場合、沸かすお湯の量の目安は
1食につき0.5リットル程度で
大丈夫です)



8

具材を盛り付けて完成です。
※ お好みでネギやゆで卵などを
トッピングしていただくと
より美味しくお召し上がり
いただけます。