

ベトナム

やってきた!  
フォー

【調理方法】

熱湯で3～5分茹で、冷水でさっと洗う。  
炒める場合は10～15分程水に漬ける。



4mm

つるつるとした滑らかな食感は、ハノイで  
食べたライスヌードル、そのままの喉越し!!

ベトナム

フォーの本場、ハノイからやってきた!  
ヒップロン ライスヌードル ブン

【調理方法】

水に10分程度浸した後、熱湯で  
2分茹で、冷水でさっと洗う。



1mm

ベトナム人の食生活に欠かせない“ブン”。  
汁麺、炒め麺、つけ麺など、バリエーションが豊富です!