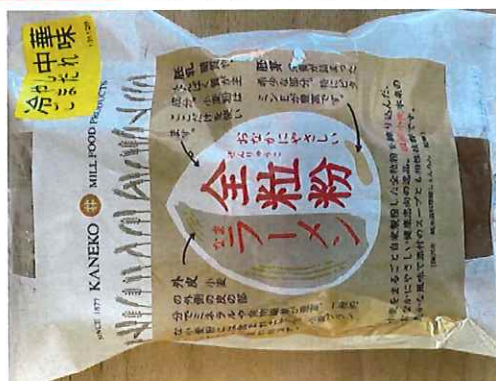




## 新商品のご案内

商品名：【国産小麦の味が堪能できる 全粒粉なまラーメン】なま麺

発売日：2024年4月追加新発売 商品画像 冷やし中華ごまだれ味



名 称	国産小麦の味が堪能できる 全粒粉なまラーメン 各無添加スープ入りコード 5065
原 材 料 名	麺 小麦粉（国産）、食塩、デンプン（打ち粉）／かんすい（一部に小麦含む） スープ しょうゆ(国内製造)、リンゴ酢、砂糖、ねりごま、植物油脂、ポークエキス、ごま、食塩、酵母エキス、澱粉、香辛料（一部に小麦・大豆・豚肉・りんご・ごまを含む）
内 容 量	麺 120g × 2 スープ 50g × 2
賞 味 期 限	D + 20日
保 存 方 法	要冷蔵 10℃以下で保存。
調 理 方 法	90秒（お好みで調節して下さい） お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
JAN	4995732151120

### 商品特徴

麺に関して、北海道産中力粉小麦粉に自家製粉契約農林61号全粒粉をブレンドし、麺線を乱刃縮れ麺で切り出し、スープのりが抜群で力強い弾力ともちもち感と小麦粉の風味が堪能できるラーメンとなります。健康志向風味堪能できる逸品です。

今回ご提案の麺に季節で組み合わせが出来る商品構成にしておりますのでオリジナルのトッピング楽しめる商品となります。

- 定番お勧めの味 つけ麺スープ（つけ麺、温麺兼用）
- 年間 醤油味、味噌味、しお味、淡麗鶏ガラ醤油味
- 夏季限定 冷やし中華醤油味とごまだれ味(24.4月新発売)



かじなのさと  
神名の郷 **かねこ製麺**

## 新商品のご案内

商品名：【日本の中華冷やし中華ごまだれ味】なま麺

発売日：2024年4月追加新発売 商品画像 冷やし中華ごまだれ味



名 称	日本の中華麺 冷やし中華ごまだれ味
原 材 料 名	麺 小麦粉 (小麦 国産)、食塩、デンプン (打ち粉) /かんすい(一部に小麦含む) スープ しょうゆ(国内製造)、リンゴ酢、砂糖、ねりごま、植物油脂、ポークエキス、ごま、食塩、酵母エキス、澱粉、香辛料(一部に小麦・大豆・豚肉・りんご・ごまを含む)
内 容 量	麺 120 g × 2 スープ 50 g × 2
賞 味 期 限	D + 20 日
保 存 方 法	要冷蔵 10℃以下で保存。
調 理 方 法	90秒 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
JAN	4995732151105

**商品特徴** 日本の自然の風土の中で収穫された国産小麦粉と蒙古王かんすい・天塩・電解水を使用したモチモチぷりぷり麺を 22 番ストレート麺にして、中華そば古来のあっさりした中にも出汁のこくのあるらーめんをコンセプトとしたのゴマ風味とリンゴ酢の冷やし中華らーめんです。深みの有る丸大豆醤油にごまをたっぷり加えた、リンゴ酢のさっぱり感で味わいの有る澄んだ端麗系の冷やしごまだれに仕上げました。

夏場の冷たい麺としてお子様から年配の方までおいしく頂けるレシピとなっております。

尚、製品過程において一切の化学薬品、添加物は使用しておりません。