



かむなのさと

神名の郷 かねこ製麺

商品仕様変更のご案内

商品名：【神名乾燥ラーメン 醤油味】 在庫変更点：パッケージデザイン、**スープ原材料内容**
変更時期：現状在庫がなくなり次第切替え（2024年11月頃を予定）



表面



裏面

名称	干し中華麺	商品名	神名乾燥ラーメン 醤油味	商品コード	719
原材料名	麺；小麦粉(国内製造)、食塩 / かんすい スープ；粉末しょうゆ(国内製造)、ポークパウダー、食塩、オニオンパウダー、乳糖、砂糖、 酵母エキス、ジンジャーパウダー、ガーリックパウダー、鰹節粉末、黒胡椒(一部に小麦・ 乳成分・大豆・豚肉を含む)				
内容量	麺:200g スープ:10g × 2				
賞味期限	365日(最大)				
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保存				
使用上の注意	保存料未使用の為、個包装麺袋開封後はお早めにお召し上がりください				
JUNコード	4995732250402				

商品特徴

創業明治拾年。金子製麺・季穂は、職人のこだわりから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・電解水を使用した麺と天然由来の原料（アミノ系添加物一切未使用）で造りあげた無添加オリジナルスープで作られた香りと味わいのある醤油らーめんです。

本物の味作り数百年、金子製麺は明治の創業以来確かな品質と安全性を理念として着実に歩んでいます。良質な国内産原料を使用し、乾麺は麺打ち後も自然乾燥。生麺は添加物を一切使用せず穀物の味を引き出す多加水熟成製法により作りあげる為、風味・コクがある昔ながらの味わいのある本格麺です。これからも金子製麺をお引き立て下さいますようお願い申し上げます。