

手延うどん

奈良県吉野地方周辺では、昔から葛の根を掘り食の材としてきました。葛を丹念にたたき、寒中の冷たい水にさらし、冷気の中で乾燥させると上質の本葛が誕生します。国内産小麦粉に本葛を加え、長い熟成を待ちながら、ていねいに手延べしております。なめらかなのどごしとシコシコとしたコシをお楽しみください。

おいしい調理方法

やけどにご注意ください



名称	手延うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、本葛澱粉、ゴマ油
内容量	200g
賞味期限	枠外右下記載
保存方法	直射日光を避けて、湿度の低い所で、常温で保存して下さい。
調理方法	枠上に記載
製造者	株式会社 坂利製麺所 奈良県吉野郡東吉野村 滝野507

加工所 奈良県天理市西長柄町676
連絡先 0743-67-0129



賞味期限

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	335kcal
たんぱく質	9.6g
脂質	2.0g
炭水化物	69.6g
食塩相当量	5.3g



ゴミに出す時は、お住まいの自治体の区分にしたがってください。