

ゆで方

- ① ゆで水は1袋あたり2ℓ程度沸騰してから麺を入れてください。
- ② 麺をほぐし再び沸騰してきたらふきこばれない程度に水を少しさしてください。
- ③ ゆで時間 釜上げうどんは約9分 ギャルうどんは約13分
- ④ ギャルに取り、冷水で手早くもみ洗いしてください。

水清く光溢るる 肥後の故郷から

蓮根

れんこん



水の子 謹製



水の子れんこん粉使用

この麺に使用されている蓮根は古くから栽培されてきた品種で食味が良く、病気に対する抵抗性など、強い生命力を持っているのが特長です。夏にはピンクの大輪の花を咲かせ、その実は貴重な食物として用いられています。夏場はギャルうどんにすると一層おいしく召し上がれます。蓮根うどんは滋養豊かで、四季を通じておいしく召し上がれます。

栄養成分表示100gあたり

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 339kcal |
| たんぱく質 | 10.0g |
| 脂質 | 1.2g |
| 炭水化物 | 72.1g |
| 食塩相当量 | 3.56g |

無添加食品販売協同組合検査センター調べ



<http://www.mizunokokai.com>

名称 干しめん(蓮根うどん)
 原材料名 小麦粉(国内産)、れんこん粉、食塩
 内容量 200g
 賞味期限 枠外下部に記載
 保存方法 直射日光を避け、湿気のないところで、常温で保存してください。
 販売者 (株)水の子 M K 熊本県八代郡水川町若洲65
 電話 0965(52)6727