茨城県産小麦使用　手延饂飩






茨城県産小麦を使用し、手延べ製法で作り上げたうどんです。
手延べ製法とは日本古来からある製麺方法で小麦粉に食塩水を加えてねり、こねて出来た生地を伸ばして1本1本麺を作っています。

商品名	茨城県産小麦使用　手延饂飩
企業名	有限会社新井製麺所
出荷可能時期	通年
賞味期限	賞味期限：365日
保存温度帯	常温
内容量	200g×10
サイズ	縦22.5cm　横38.5cm　高さ4.5cm
入数	5箱入
最低納品単位	1
認証・認定機関の許認可	HACCPを取り入れた衛生管理実施施設の認定
ご利用シーン	コシが強いのが特徴の為、冷やしで食べてももちろんですが、なべ焼きうどんなどにしても美味しくお召し上がりいただけます。