

# ”ふしそうめん”おつゆの友

「手延素麺」は紐状の麺に「より」をかけ2本の麺棒に8字状にかけたのち、熟成風呂にて充分熟成をして、引き伸ばします。この麺棒にかかった部分は、ねばり気がつよく、昔から「そうめんふし」と呼ばれ地元の人に珍重されてきました。

栄養成分表示(100g当り)  
エネルギー・・・332kcal  
たんはく質・・・ 9.0g  
脂 質・・・ 1.5g  
炭水化物・・・70.7g  
食塩相当量・・・ 5.6g



## バチそうめん

国産小麦  
そうめんふし

# おつゆの友

## バチそうめん

### 調理方法

#### ●味噌汁・スープ

かつおぶしや昆布で「だし」をとり、野菜や具を入れ、やわらかくなった後、「おつゆの友」を入れ、ひと煮立ちさせた後、味噌又はしょうゆで味付けをして下さい。

#### ●「おつゆの友」は塩を含んでおりますので必ず味付けの前に入れて下さい。

#### サラダ

沸騰した湯に「おつゆの友」を入れ約2分間ゆがきます。「さる」にとり水気を切ってから、お好みの野菜と混ぜ、マヨネーズあるいはドレッシング等でお召し上がり下さい。

#### ●おつまみ

油できつね色になる程度に揚げて下さい。塩が効いており、ビールのおつまみに最適です。



袋：

ゴミを出すときは自治体の区分に従ってください。

名 称	手延べ干しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、ゴマ油
内 容 量	100g
賞味期限	下部記載
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	上部に記載
製 造 者	奈良県吉野郡東吉野村瀧野507 (株)販利製麺所

加 工 所 奈良県天理市西長柄町676  
連絡先 0743-67-0129

賞 味 期 限