

坂利の

手延べそうめん

吉野地方の山里では、万葉の昔より葛ふじの根を掘り、丹念にたたき、雪中の冷水にさらし上質の本葛を作ります。伝統の手延の手法を用い、本葛を加え、長い熟成を待って後、凍とした冷気の中で乾燥させて細いそうめん仕上げます。なめらかな口当り、コシの強さは夏の食卓に涼しさと爽やかさをお届けします。

おいしい調理方法

(やけどにご注意ください)

ポイント●中華鍋の様な形状の鍋をおすすめします。



麺は、ゆでたてが一番!

- ★麺はゆであげた時がもっともおいしいとき。冷やしても、麺をゆでる前に、薬味、麺つゆの準備をして、最後に麺をゆでてください。
- ★麺は短時間でゆであがりますのでお湯が沸騰して、麺をゆでる前に水洗いの準備をしてください。
- ★ここにご案内しましたのは標準的なゆがき方の目安です。お好みのゆがき加減に仕上げてください。



ゴミを出す時は、お住まいの自治体の区分にしたがってください。

賞味期限

名称	手延べそうめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、本葛澱粉、ゴマ油
内容量	250g
賞味期限	枠外左下記載
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 奈良県天理市西長柳町676
連絡先 0743-67-0129

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