

～日本の伝統食材～
かん めん

乾麺

奈良時代、遣唐使によって伝わった小麦粉の食べ物がルーツ。はるか昔から今日に至るまで食べ続けられている日本の伝統食品です。原料は小麦粉やそば粉と塩のみで保存料を一切使っていないので安心・安全。さらに常温保存でき賞味期限も長いので常備食材にぴったり。夏も冬も1年中、おいしくいただけます。献立に困ったときや夜食にもぴったり。次の簡単♪おいしいレシピで日本の伝統食品「乾麺」の魅力をつっぷり味わって下さい。

平めん

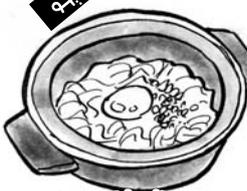


長冷麺

太うどん

再料そば

味玉



かま玉うどん

かんぽん

かまぼこ

うどん



お鍋一つで あったか煮込みうどん

ぼつきりこみ

うどん

作り方

お鍋にお湯（一人分約1リットル）を沸かします。根菜類は沸騰する前に、葉物野菜は沸いた後に入れます。野菜等が六割ほど茹であがったら、乾麺を入れ、製品に記載の茹で時間茹でます。吹きこぼれそうになったら火力を弱めて下さい。差し水はやめましょう。茹であがったら、火を止め、麺つゆや味噌で味付けをします。麺の食塩が溶けだします。味を見ながら味付けしてください。

材料

乾麺・野菜・麺つゆ（味噌）
そのほか肉などお好みで。

素材

細い麺を温かい汁で軽く煮込んだ汁気の多めな煮込み麺です。しょうゆ味はモヤシうどんが王道ですが中華風にしてモヤシ味もおいしい。消化も良く体も温まります。夜食にもおすすめです。

温めん

うどん

うどんを茹で、冷たく食べる場合は流水で冷やし、温かいまま食べる場合はそのままにおけます。うどんを器に入れ、しおの華・大根おろし・すりおろし生姜・ミニトマトをトッピング。生醤油を垂らしていただきます。（トッピングはお好みで。すだすだもオススメ。）

さらばり生醤油

煎茶そば

三上製麺

あかねたがめん

うまがめん

業務用

36cm!!

プロの料理人が御用達の業務用ひやまぎ。36センチの長さはビックリ!!

あかねたがめん

うまがめん

業務用

三上製麺の隠れた人気商品。平たい麺が汁と絡むとおいしさが増幅!!

そうめん

夏の定番商品。寒い日は温めんにしてモヤシイ!

米の国

米ラビ

米粉を使った新食感の麺。中華風・ファン風など新しい食べ方が◎

三上製麺

国産地粉を使用したモチモチ食感が絶品のうどん。三上製麺一番人気の乾麺。

モチモチ食感のうどん

乾麺の魅力

長い賞味期限だから一度買ったら冬でも夏でも食べられる。常温保存できる。冷蔵庫にどうぞ!!

安心の伝統食品!!

原料は小麦粉と塩のみ。昔ながらのシンプル素材。昔ながらの食文化を守りながら安全。

簡単な調理法

ゆでるだけ!

いつでも本場の味

楽天市場うどんランキング1位獲得!!

乾麺一筋4世代 有限会社 **三上製麺**

電話 04-2992-2559 所沢市西新井町7-18
FAX 04-2991-1336 営 午前9時～午後5時 休 日曜祝日

■楽天市場出店中■ **楽天** ICHIBA あかねたすき 検索

