

～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

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、火を止め、お鍋に乾麺を入れ、製品に記載の茹で時間茹でます。

材料

乾麺・野菜・麺つゆ（味噌）
そのほか肉などお好みで。

ポイント

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。

温めん

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おすすめです。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。

さらばり生醤油

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。すだすだもおすすめです。）

煎茶そば

三上製麺

あかねたがめん

うまがめん

米の国

米ラビ

もちりん

業務用

長冷めん

業務用

36cm

三上製麺

あかねたがめん

うまがめん

業務用

長冷めん

業務用

36cm

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。

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!!!

三上製麺の隠れた人気商品。「平たい麺が汁と絡む」とおっしゃる方が増えています。

夏の定番商品。寒い日は温めんにしてモヤシイ!

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。冷蔵庫にすぐ!!

安心の伝統食品!!

原料は小麦粉と塩のみ。シンプルで安全。昔ながらの食文化を守りながら安全に。

簡単な調理法

ゆでるだけ!!

いつでもお家で楽しむ乾麺の魅力を味わって下さい。

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

