

出展企業名	株式会社 稲庭吟祥堂本舗				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	阿部 充			
メッセージ	非効率製造主義であり手造りを謳える稲庭うどん造り屋です。			TEL	0183-43-2287	FAX	0183-43-2281
				ホームページ	https://r.goope.jp/inaniwaudon/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	阿部 充			
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236番地3			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

漆黒SHIKKOKU 【稲庭うどん】

新商品



名称	手延べ干しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉 / 竹炭パウダー
内容量	150g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け湿度の低い所で常温で保存してください。
調理方法	枠外左上部に記載
製造者	株式会社稲庭吟祥堂本舗 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236-3 TEL0183-43-2287 FAX0183-43-2281

商品の特徴・セールスポイント

本場手造りの稲庭うどんに良質の竹炭パウダーを練り込み、驚異の滑らかさを実現しました。効能としてはカルシウム、カリウム、鉄分など豊富なミネラルを補給できます。また、腸内に溜まった老廃物を吸着し、便と一緒に体外に排出します。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	540円	発注リードタイム	5日
賞味期限	730日	内容量	150g
業務用対応	可能	JANコード	——

レンジアップの稲庭うどん【お湯を注ぐだけの稲庭うどん】



名称	即席めん
原材料名	うどん:小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん つゆ:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、米発酵調味料、鶏がらスープ、酵母発酵エキス/アルコール かやく:ワカメフレーク(湯通し塩蔵わかめ、デキストリン、食塩)、乾燥ねぎ
内容量	麺:60g つゆ34g、ワカメ0.5g、ネギ0.3g
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外上部記載
製造者	株式会社稲庭吟祥堂本舗 〒012-0107秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236番地3 TEL 0183-43-2287 FAX 0183-43-2281

栄養成分表示

項目	稲庭うどん (1袋60gあたり)	比内地鶏つゆ (1袋34gあたり)	かやく (1袋0.8gあたり)
エネルギー	224kcal	25kcal	1.94kcal
たんぱく質	5.3g	1.6g	0.17g
脂質	0.5g	0g	0.04g
炭水化物	49.4g	4.6g	0.43g
食塩相当量	0.2g	4.4g	0.1g

この表示値は目安です

商品の特徴・セールスポイント

本場稲庭の手造り稲庭うどん(国内産小麦100%)を即席加工しました。第一回世界剛酒師大会ファイナリスト(東北チャンピオン)と日本ソムリエ協会認定ソムリエが監修。10年前に商品化した確かな実績の稲庭うどん即席商品の先駆けです。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	594円	発注リードタイム	3日
賞味期限	150日	内容量	94.8g
業務用対応	可能	JANコード	4909107000776