

出展企業名	いなにわぎんしょうどう 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	弊社の稲庭うどんの最大の特徴は【手緋い】で造ることです。【手緋い】とは稲庭うどんと名乗るための基本原則の製法です。機械製造の稲庭うどんとの違いは麺の滑らかさとしなやかさはもとより麺そのものの味わいです。				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	E-mail	inaniwaudon@amail.plala.or.jp
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

稲庭うどんギフト ジャパネスク【JAPANESQUE】



商品の詳細

希望小売価格(税込) 4,320円

発注リードタイム 3営業日

賞味期限 製造日より730日

内容量 麺:180g×4袋 つゆ:8袋

JANコード 4909107000028

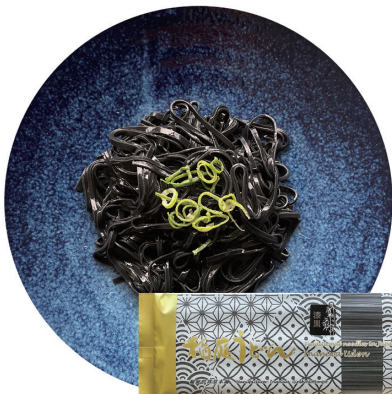
業務用対応 ☐ OEM対応 ☐

商品の詳細

稲庭うどんジャパネスクシリーズのセット商品です。稲庭うどんプレーン・稲庭うどん桜葉仕込み・稲庭うどん抹茶仕込み・稲庭うどん竹炭仕込み漆黒と比内地鶏つゆ3つの味のセットです。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

手緋いの稲庭うどん 漆黒【SHIKKOKU】インバウンドにも対応



商品の詳細

希望小売価格(税込) 648円

発注リードタイム 3営業日

賞味期限 製造日より730日

内容量 180g

JANコード 4909107000738

業務用対応 ☒ OEM対応 ☐ ☐

商品の詳細

手緋い製法で造った稲庭うどんです。国内産竹炭パウダーを練り込み、究極の滑らかさを実現。デトックス効果も期待できる商品。英語表記併用。国内需要のみならずインバウンド、輸出にも最適です。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

手緋いの稲庭うどん 【即席】お湯を注ぐだけの稲庭うどん 白湯スープ



商品の詳細

希望小売価格(税込) 540円

発注リードタイム 3営業日

賞味期限 製造日より150日

内容量 105.8g(麺:60g)

JANコード 4909107000790

業務用対応 ☐ OEM対応 ☐

商品の詳細

手緋い製法で造った稲庭うどんを即席タイプにしました。発売から12年、ご好評頂いている商品です。比内地鶏白湯スープとかやく(ねぎ・わかめ)の1食セット商品です。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍