

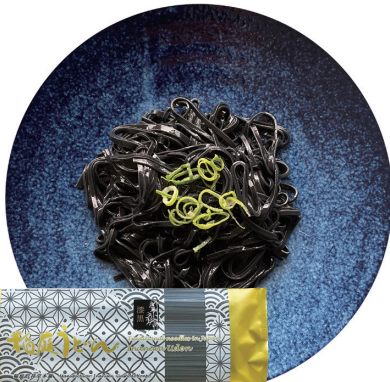
出展企業紹介

出展企業名	いなにわぎんしょうどう <b>株式会社 稲庭吟祥堂本舗</b>				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【手廻い】で造ることです。【手廻い】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

この企業の他の商品もチェックする(千彩万食)


手廻いの稲庭うどん 漆黒【SHIKKOKU】農林水産大臣官房長賞受賞



原材料名	小麦粉(国内製造)、竹炭粉末、食塩、でんぷん	希望小売価格(税込)	648円
エネルギー	340kcal	発注リードタイム	3営業日
たんぱく質	7.3g	賞味期限	製造日より730日
脂質	1.2g	内容量	180g
炭水化物	74.9g	JANコード	4909107007386
食塩相当量	4.76g	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/>

**商品の特長・セールスポイント**  
手廻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です。国内需要のみならずインバウンド、輸出にも最適です。英語表記も併せています。  
 常温  冷蔵  冷凍


稲庭うどんギフト ジャパネスク【JAPANESQUE】



原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん	希望小売価格(税込)	4,320円
エネルギー	357kcal	発注リードタイム	3営業日
たんぱく質	8.5g	賞味期限	製造日より730日
脂質	1.0g	内容量	麺:180g×4袋 つゆ:8袋
炭水化物	78.6g	JANコード	4909107000028
食塩相当量	5.42g	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/>

**商品の特長・セールスポイント**  
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かつお一番だししょうゆスープをはじめとした3種類のスープのセットです。  
 常温  冷蔵  冷凍

手廻いの稲庭うどん



原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん	希望小売価格(税込)	540円
エネルギー	357kcal	発注リードタイム	3営業日
たんぱく質	8.5g	賞味期限	製造日より730日
脂質	1.0g	内容量	180g
炭水化物	78.6g	JANコード	4909107000882
食塩相当量	5.42g	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/>

**商品の特長・セールスポイント**  
伝統製法【手廻い製法】で造る稲庭うどんです。機械製造による大量生産化が進む稲庭の産地で非効率的な【手廻い製法】でつくる稲庭うどんはシルクのような口当たりと程よいコシがあります。英語表記も併せています。  
 常温  冷蔵  冷凍