

## 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 <small>かむろ</small> 神室のめぐみ				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	橋本 久信		
メッセージ	弊社は、乾麺と即席めんを加工する会社です。特に即席めんでは特殊製法を用いて加工した方法により、お湯を注ぐだけでしっかりとした食感の麺を提供しております。				TEL	0183-52-4345
					FAX	0183-52-4342
				ホームページ	https://www.kamuro.jp/	
担当者	役職	取締役工場長	氏名	新 一博	E-mail	kazuhiro.a@kamuro.jp
会社所在地	〒019-0203 秋田県湯沢市寺沢字中川原1番地21				工場等所在地	——

## 商品情報

### 稲庭手延べホッとそうめん



名称	即席めん	栄養成分表示(1食(93.8g)当たり)
原材料名	めん：小麦粉(国内製造)、食塩、ごま油/酸化防止剤(V.E)	エネルギー 242 kcal
	めんつゆ：醤油(本醸造)、砂糖、食塩、みりん、鶏がらスープ、酵母エキス/アルコール、 具 材：ワカメフレーク(湯通し塩蔵わかめ)、 チキストリン(食塩)、ネギ(ネギ、ブドウ糖) (一部に小麦・鶏肉・大豆・ごまを含む)	たんぱく質 7.3 g
内容量	93.8g(麺60g)	脂質 0.6 g
賞味期限	枠外下部記載	炭水化物 52.0 g
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて常温保存	食塩相当量 4.7 g
調理方法	枠外上部記載	(推定値)
製造者	株式会社神室のめぐみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21 ☎0183-52-4345	
<p>■本工場では「そば」を含む製品を生産しています。                  ■品質管理には万全を期しておりますが、万一、不良品やお気付きの点がございますら製造者までお知らせください。                  ■麺に色むらがある場合がありますが、品質に問題はありせんので安心してお召し上がりください。</p>		

#### 商品の特徴・セールスポイント

比内地鶏スープがよく合う麺にお湯をそそぐだけの即席麺です。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	93.8g
JANコード	4571301237267		
業務用対応	——	OEM対応	——

### 神室山ラーメン



名称	即席ラーメン	栄養成分表示(1食(89.8g)当たり)
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩)、スープ(醤油、食塩、動物油脂、ガラスープ、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ポークエキス、オニオンエキス、こんぶエキス、白菜エキス、オニオンパウダー、ガーリックエキス、ジンジャーエキス、白こしょう粉末)、メンマ(竹の子、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料)、ネギ/かん水、酒精、酸化防止剤(V.E)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(クチナン色素)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	エネルギー 229kcal
		たんぱく質 6.8g
内容量	89.8g(めん50g)	脂質 3.0g
賞味期限	枠外下部に記載	炭水化物 43.7g
保存方法	高温多湿や香りの強い場所、直射日光を避け常温で保存	食塩相当量 5.2g
調理方法	枠外上部記載	(推定値)
製造者	株式会社神室のめぐみ 〒019-0203 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21 ☎0183-52-4345	
<p>●麺は、そばを含む製品と同一のラインで製造しています。                  ●スープは、卵、乳、エビ、さば、りんごを含む製品と同一のラインで製造しています。</p>		

#### 商品の特徴・セールスポイント

昔ながらの味わい深い醤油味がよく合う麺にお湯をかけるだけでおいしくいただけます。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	89.8g
JANコード	4571301237762		
業務用対応	——	OEM対応	——