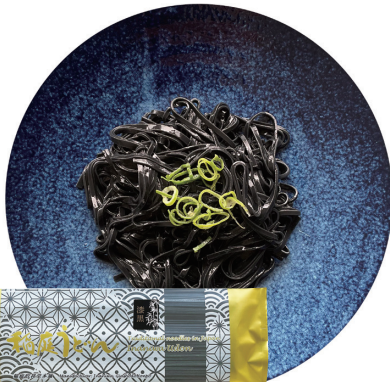



出展企業紹介

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】で造ることです。【手緋】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				
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


手緋の稲庭うどん 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	 4 909107 007386 5-18	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	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント
 手緋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	 4 909107 000882	希望小売価格(税込)	4,320円	
栄養成分表示(100g当たり)			発注リードタイム	3営業日	
エネルギー	357kcal		賞味期限	製造日より730日	
たんぱく質	8.5g		内容量	麺:180g×4袋 つゆ:8袋	
脂質	1.0g		JANコード	4909107000882	
炭水化物	78.6g	業務用対応	——	OEM対応	——
食塩相当量	5.42g	この表示値は、目安です。			

商品の特徴・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

手緋の稲庭うどん



原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でんぷん	 4 909107 000882	希望小売価格(税込)	540円	
栄養成分表示(100g当たり)			発注リードタイム	3営業日	
エネルギー	357kcal		賞味期限	製造日より730日	
たんぱく質	8.5g		内容量	180g	
脂質	1.0g		JANコード	4909107000882	
炭水化物	78.6g	業務用対応	あり	OEM対応	あり
食塩相当量	5.42g	この表示値は、目安です。			

商品の特徴・セールスポイント
 伝統製法【手緋製法】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【手緋製法】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