



尾道ラーメン

実は『つけ麺』でもいいんです!!

- ・ いわし煮干し粉の旨みとカルシウムをプラス!!
- ・ いりごまの香ばしい香りが食欲をそそります。

ちょっとひと工夫



煮干し粉入り 特製ダレのつくり方 (温タイプ)

「尾道ラーメン」に添付の液体スープを小鉢に入れ、
沸騰したお湯 100cc を加える。

「煮干し粉」と「いりごま」をお好みの量を入れて

「煮干し粉入り特製だれ」の完成。



煮干し粉
税込価格 238円 (本体価格 220円)



いりごま (白)
税込価格 227円 (本体価格 210円)