

		商 品 名				
		さぬき麺業 さぬき細うどん冷風麺				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		2838	200g	30	250円	270円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		80×325×15 (mm)		200g	4974223130317	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		260×315×155 (mm)		6.3kg	無	
		賞味期間	保存方法			流通温度
		1年	常温(直射日光・高温多湿を避け保存してください。)			常温
原材料名		セールスポイント・一般品との違い				
小麦粉、食塩		○大正15年創業、本場讃岐を代表する老舗店のうどんです。 ○良質の国内産小麦粉(北海道産)を使用し、さぬき独特の技術で丹念に造った細うどんです。 ○暑い夏には調理の手間をかけたくないもの。 麺を細くすることでなめらかな食感と口当たりの良さを残しながら、早く茹で上がります。(茹で時間：約4～5分) 透明感のあるつやつやとした麺は、ざるうどん、かけやぶっかけ、カレーうどんにも合いますので、細めの麺がお好きな方にはお勧めです。 [おいしい召し上がり方] 200gの麺に対して2リットル以上のお湯をよく沸騰させ、その中に麺を入れ箸等で軽くほぐしてください。 火かげんはお湯が吹きこぼれない程度で沸騰を続け約4～5分程茹でてください。 ゆで上がったうどんを冷水ですばやく水洗いして、ざるにもり、つけ汁に付けてお召し上がりください。(薬味は、ネギ、しょうが、ごま等) ※茹で上げ後の麺100g当り ナトリウム：94mg 食塩相当量：0.24g				
原料産地						
アレルギー物質(28品目)						
小麦						
容器包装資材						
袋：プラ(PE、P)						
栄養成分表示(100g当たり)		製 造 工 程				
エ ネ ル ギ ー 342kcal		1 原料配合 2 ミキシング 3 圧延 4 ローリング 5 足踏み				
たん ぱ く 質 10.1g		6 熟成 7 圧延 8 包丁切り 9 竿掛け 10 乾燥 11 カット				
脂 質 1.5g		12 計量 13 金属検知機 14 包装 15 保管				
炭 水 化 物 72.0g						
ナ ト リ ウ ム 1.4g						
食 塩 相 当 量 3.6g						
ラベル表示		(有)・無				
備 考		品質保持剤				
		無				
		金属検知機				
		(有)・無				
		fe 0.5 ｼﾘ sus 0.8 ｼﾘ				
		g～ g				
		発 売 日				
		2015年5月				
		ウエイトチェッカー				
		(有)・無				
		g～ g				

