

有機ノンフライラーメン



※写真は調理イメージです。

麺の小麦粉は北米産有機小麦粉と瀬戸内海の塩のみを使用し、澱粉などのつなぎを使わず独自の製法でコシを出しました。油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥させたノンフライ麺ですので生麺に近い食感をお楽しみいただけます。

有機 J A S 認証品

環境に優しい商品づくり

化学調味料無添加

約半世紀に渡り無かん水・化学調味料不使用の即席麺を作り続けてきた創健社グループ企業の『高橋製麺株式会社』による、自社有機認証工場で作上げた有機 J A S 認証品です。

パッケージフィルムの一部をより環境に優しい植物由来の原料を使用したものに随時変更して行きます。



化学調味料不使用はもちろん、麺にはかん水・澱粉などのつなぎも使用していません。

こだわりの麺

北米産有機小麦粉を100% 使用

輸入小麦輸入量と有機麦輸入量

2018年度の小麦は約565万トン輸入されました。対して、小麦を含む麦全体（小麦・大麦・はだか麦を含む）にはなりますが、外国で有機格付をされ日本向けに出荷されたものは2,177トンで、小麦以外も含めても約 0.04% にも満たない状況です。

2018年度 小麦の輸入量と
外国で格付された有機麦（小麦・大麦・はだか麦等含む）
日本向け出荷量



出典：農林水産省 平成 30 年度有機農産物などの格付実績
農林水産物輸出入概況 2018 年（平成 30 年）

かん水・澱粉不使用

かん水・澱粉などのつなぎを使わず独自の製法でコシを出しました。

ノンフライ麺

油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥させたノンフライ麺ですので生麺に近い食感をお楽しみいただけます。

有機即席ラーメン (スープなし)



お好みのお召し上がり方で楽しみ頂けるよう、スープは付けていません。ラーメン、焼きそば、冷麺、サラダ麺、ジャージャー麺、つけめん、鍋のシメなど季節を通じて幅広くお使い頂けます。コレステロール・トランス脂肪酸はゼロですので、コレステロールや油が気になる方にもおすすめです。

こだわりの特製スープ

有機べに花油とごま油を合わせ、まるやかさと香ばしさを出しました。旨味を残した有機砂糖を使用し、深みのある味わいに仕上げました。



有機醤油の豊かな風味に、ポークやチキン、有機にんにく、宗田節などの旨味を効かせたコクのあるおいしさです。



有機味噌の豊かな風味に、ポーク・有機にんにく・しょうがなどの旨味を効かせたコクのあるおいしさです。



にがりを含んだ粗塩に宗田節・有機にんにく・しょうがなどの旨味を効かせたコクのあるおいしさです。

世界の有機農業取組面積

有機農業取組面積 世界の状況

世界の有機農業取組面積は、2018 年では約 71.5 百万ヘクタールで、全耕地面積に対する有機農業取組面積は約 1.5% でした。1999年から2018年の間に世界の有機農業取組面積は、約6.5倍に拡大していますが、まだまだ全耕地面積と比較すると大変少なくなっています。欧州諸国では取組面積割合が高いですが、アメリカ、中国、日本は低く1%にも満たないことがわかります。

有機原料で美味しく

まだまだ世界での有機農業取組面積も少ないため、商品開発の際には欲しい原料が有機でないという事も多く、有機原料のみで美味しく作りあげるのに大変苦労しました。もちろん化学調味料不使用のため、有機原料の素材の味を活かして美味しく仕上げた有機ノンフライラーメンを是非お楽しみください。

2018 年世界の有機農業取組面積 (千ha) と全耕地面積に占める割合 (%)

イタリア	1,958 千ha	15.8%
スペイン	2,246 千ha	9.6%
ドイツ	1,521 千ha	9.1%
フランス	2,035 千ha	7.3%
イギリス	2.7% 457 千ha	
アメリカ	0.6% 2,023 千ha	
中国	0.6% 3,135 千ha	
日本	0.2% 11 千ha	※日本は有機 JAS を取得している面積のみ計上

出典：農林水産省 有機農業をめぐる事情（令和 2 年 9 月）
FiBL & IOFAM The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends 2019



この商品の詳しい説明はこちら>>

https://sokensha.co.jp/pickup/og_ramen/

