



麺は国産小麦の小麦粉を使用したコシのあるフライ麺。味噌と胡麻の香りと豆板醤の辛味がきいた素材の風味を活かした本格四川風スープ。揚げ油は植物油を使用しています。

コシのあるフライ麺

国産小麦の小麦粉使用

北海道産小麦きたほなみ（中力系）と、岩手県産銀河のちから（強力系）の小麦粉を独自ブレンドした小麦粉を使用しています。

かんすい不使用

卵や貝カルシウム、かんすいを使わず独自の製法でコシを出した無かん水麺です。

揚げ油は植物油使用

麺を揚げる油は、植物油を使用しています。

辛みをきかせた特製スープ

唐辛子使用

唐辛子を粉末スープ中、約1.7%使用しています。

味噌と豆板醤の旨み

辛さの中にも、味噌と豆板醤の旨みがきいた食べやすいスープです。

粉末&液体スープ

粉末スープと液体スープを併用することで、本格スパイス使用の四川風ピリ辛みそ味に仕上げています。

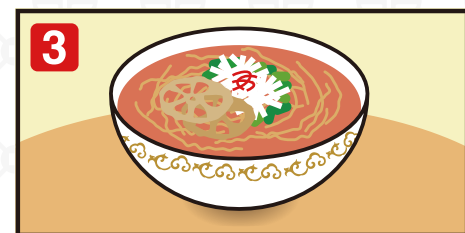
調理方法



約 500ml（コップ3杯弱）の水を十分に沸騰させたら麺を入れ、麺を軽くほぐしながら約3分程好みの食感に合わせてゆでて下さい。



麺がゆで上がったら火を止めて、添付の粉末スープ、液体スープの順に加え、よくかき混ぜて下さい。



お好みにより、ねぎなどを加えると、いっそうおいしく召し上がれます。
※お好みにより水の量やゆで時間を調節して下さい。

