



Plant-Based (プラントベース)

動物性原料を一切使用しないで作った中華冷麺です。

## こだわりのノンフライ麺

麺は国産小麦の小麦粉を100%使用し、卵を使わず、独自の製法でコシを出したノンフライ麺です。内モンゴルの地層から採掘・結晶化した蒙古王かんすいを使用し、生麺感覚に仕上げました。

※蒙古王かんすいとは：内モンゴルの大地が長い年月をかけて育んだ地層から採掘し、結晶化させた炭酸ナトリウムの事です。内モンゴルでは古来より、かん湖（炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水質の湖）の水で小麦粉をこね、弾力と食感を向上させる製麺技法があり、麺類の伝搬とともに日本にも伝わりました。

## 特製つゆ

特製つゆは動物性原料を使用せず、米酢のさわやかな酸味とごまの香ばしさが食欲をそそる味わいです。本醸造醤油にゆずのほのかな香りを合わせました。

特製液体つゆに使用している本醸造醤油（大豆・小麦）、ゆず果汁は国産原料を使用しています。砂糖は鹿児島県産さとうきびの粗糖、食塩はにがりを残した塩を使用しています。

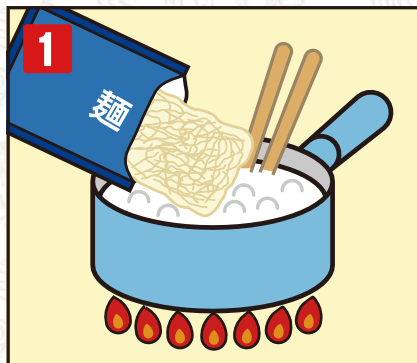
国産本醸造醤油

国産ゆず果汁

鹿児島県産さとうきび粗糖

にがりを残した塩

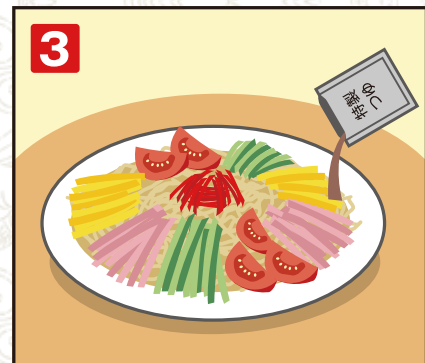
### 調理方法



1 沸騰したお湯に麺を入れ、麺を入れ、ほぐしながら好みの食感に合わせ3～4分程煮て下さい。



2 麺がゆで上がったら火を止めて、ざるに取って冷たい水でいねいにもみ洗いし、ぬめりを取ります。



3 器に水気をよく切った麺を盛り付けたら、特製つゆをかけて下さい。好みの具材をのせるといっそうおいしく召し上がれます。

