

国産小麦の小麦粉使用の無かん水麺 揚げ油は植物油使用ら一めん

国産小麦の小麦粉使用

麺に使用している小麦粉は、国産 100% 小麦から作った小麦粉を使用しています。

植物油使用

麺の揚げ油は、植物油を使用しています。

無かん水

元来、内モンゴルでかん水とは、中華めんに「コシ」や「風味」をつけ、スープとの調和をよくするための食品添加物ですが、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。

この炭酸ナトリウムなどのアルカリ塩分を含んだ水を「かん水」といいます。日本で販売されているかん水には「固形かん水」と「液体かん水」があり、「固形かん水」は炭酸ナトリウムが主成分となっておりますが、「液体かん水」は溶解度の関係から炭酸カリウムが主成分となっております。どちらも基本的に炭酸ナトリウムと炭酸カリウムの混合物で、身体からミネラルを奪うと言われるリン酸塩が混合されている場合もあります。

かん水、卵を使わず独自の製法でコシを出した「無かん水麺」です。



醤油ら一めん

特製スープは化学調味料・動物性原料（チキン・ポーク・ビーフエキスや魚介類）は一切使用せず、植物性の原料で仕上げた醤油スープです。

醤油は遺伝子組換えのものと分けて管理した大豆を原料にしており、植物素材 100% で仕上げた、醤油の香りがあるさっぱりおいしい本格派スープです。

イタリアの海水を約半年かけて天日乾燥し、にがり分を残した「地中海の天日塩」および、さとうきび本来のうまみを残した粗糖を使用し、素材の持ち味を一層引き立てています。



Plant-Based
プラントベース

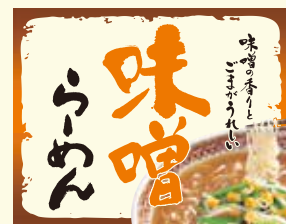
味噌ら一めん

特製スープは化学調味料およびチキン・ポーク・ビーフエキス類は一切使用せず、植物素材とホタテのうまみで仕上げました。

味噌は遺伝子組換えのものと分けて管理した大豆を原料とし、ごまの香ばしさが一層、味噌の香りを引き立てます。

植物素材を中心に仕上げたスープは肉エキスを使用したスープと比べてもコク・味の深みの違いのない、まったく新しい提案のスープです。

イタリアの海水を約半年かけて天日乾燥し、にがり分を残した「地中海の天日塩」および、さとうきび本来のうまみを残した粗糖を使用し、素材の持ち味を一層引き立てています。



塩ら一めん

特製スープは化学調味料・チキン・ポーク・ビーフエキスを一切使用していません。

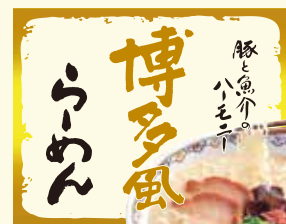
イタリアの海水を約半年かけて天日乾燥し、にがり分を残した「地中海の天日塩」の味のある塩のうまみと野菜・ホタテのおいしさをベースに、安心してお召し上がり頂ける植物素材を中心に使って仕上げた本格派スープです。

さとうきび本来のうまみを残した粗糖を使用し、素材の持ち味を一層引き立てています。

博多風ら一めん

特製スープは化学調味料を使用せず、ビーフエキスを使用せずポークエキスと魚介のうまみで仕上げました。イタリアの海水を約半年かけて天日乾燥し、にがり分を残した「地中海の天日塩」とさとうきび本来のうまみを残した粗糖との組み合わせは、素材の持ち味を存分に引き出します。

コクがありながらも飲み飽きる事のない味わいのスープをお楽しみいただけます。



発芽玄米ら一めん

国産小麦の小麦粉に発芽玄米（元氣米）を練り込んだ麺です。発芽玄米とは、玄米を発芽させたもので、白米に比べて GABA が約 10 倍含まれています。

発芽玄米ら一めん 1 食（103.7g）あたりギャバ（γ-アミノ酪酸）が 1.8mg 含まれています。

特製スープは化学調味料を使用せず、胡麻しょうゆ風味をベースに野菜、魚介などの旨みをきかせ、あっさりとした風味に仕上げられています。発芽玄米入りの麺との相性も抜群です。

徳島県産海水塩、さとうきび本来のうまみを残した粗糖を使用し、素材の持ち味を一層引き立てています。

ギャバ GABAとは？

γ-アミノ酪酸（gamma-Aminobutyric-acid）の頭文字をとった略称です。私たちの体の中に存在するアミノ酸のひとつで、主に興奮状態を抑えたり、精神を安定させるなど、抑制性の神経伝達物質として機能している物質です。

GABA を含む食べ物としては、米、麦などの穀物、トマト、じゃがいも、ナス、温州みかんなどの野菜や果物、納豆や漬物などの発酵食品にも含まれています。

