

# お湯かけ

化学調味料不使用  
コシのある無かん水麺

# 麺<sup>men</sup>

湯もどりが良く、のびづらい独自の製法で、卵・かん水を使わず植物油で揚げた麺と特製スープ・つゆのお湯かけ麺シリーズ。

環境に配慮し、カップに入れておりません。ご家庭のどんぶりなどの器に入れてお召し上がり下さい。ラーメン・うどん・そばとバリエーション豊富にご用意しました。

化学調味料不使用

## こだわりの麺

### 卵・かん水 不使用

卵・かん水を使用せず、コシとのだごしの良さをお楽しみいただけます。

### 独自製法

湯もどりが良く、のびづらい独自の製法で作りました。

### 植物油使用

揚げ油は植物油を使用しています。

### 海水塩使用

食塩はにがりを含んだ海水塩を使用しています。

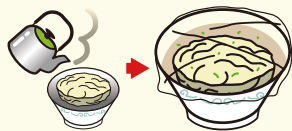
## おいしいお召し上がり方



1. どんぶりに麺を傾かないように入れます。

●麺は面積の広い平らな方を上にしてどんぶりに入れて下さい。

※どんぶりは事前に温めてからお使いいただくとお湯が冷めにくく、より一層おいしく召し上がれます。



2. 添付の特製スープをどんぶりに加え、熱湯約400ml(約2カップ)入れラップかフタをして下さい。

※味の濃さは、お好みにより、お湯の量で調節してください。



3. ラーメン、そばは3分、うどんは5分たったらできあがりです。

## 豊富なバリエーション

ラーメン3種、うどん2種、そば2種の豊富なバリエーション。

特製スープ・つゆに使用している、糖類はうまみを残した粗糖、食塩は麺同様、にがりを含んだ海水塩を使用しています。

### ラーメン



国内産小麦粉を100%使用した麺を使用。



#### チキンしょうゆ ラーメン

鶏だしをふんだんに使い、遺伝子組換えしていない大豆を使用した醤油のおいしさ野菜のうまみで仕上げました。



#### シーフードしお ラーメン

えび・いか・ホタテ・あさり・昆布などの魚介類のおいしさに野菜のうまみを加えて風味豊かに仕上げました。



#### コラーゲン味噌 ラーメン

野菜の旨みとスパイスやごまの香りが引き立つコクが深い味噌味です。国内産ポーク由来コラーゲンペプチドを1000mg配合し、よりまるやかで麺との相性を一層豊かにしています。

### うどん



国内産小麦粉を100%使用した、丸みのある中太麺使用。



#### わかめうどん

かつおと昆布のだしを効かせ、醤油の風味引き立つ香り高い味わい。飽きのこないあっさりとしたつゆは麺と具材のわかめとの相性を一層豊かにしています。



#### 植物素材 カレーうどん

動物性の油脂・ブイヨン・エキスをせず、植物素材のみで仕上げました。スパイスの豊かな香りとまるやかなコクの和風仕立てです。

### そば



独自の製法でコシを出した香り豊かなそば麺を使用。



#### わかめそば

かつおと昆布のだしを効かせ、醤油の風味引き立つ味わいです。甘さひかえめに仕上げたつゆは麺と具材のわかめとの相性を一層豊かにしています。



#### 鳥南ばん味そば

鶏の旨みにほのかにゆずを効かせ、だしの風味引き立つ味わいです。

※イメージ写真は調理例です。



SOKEN.SHA  
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/oyukakemen/>

