



国産小麦の小麦粉を100%使用したノンフライ麺に、米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麺（サンラータンメン）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。

特製スープ

特製液体スープは米酢と黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛みが食欲をそそる味わいです。本醸造醤油にごまの香ばしさと鶏や牡蠣の旨みを合わせました。

醸造酢は、さわやかな酸味の米酢と、まろやかなコクと酸味の鹿児島県産米使用の黒酢の2種類をブレンドしました。米酢と黒酢をブレンドすることによってまろやかなコクもプラスされ、更に美味しい酸辣湯のスープが出来上がりました。九州産大豆と小麦を使用してつくった本醸造醤油、九州産鶏を使用してつくったチキンエキス、鹿児島県産さとうきび粗糖、にがりを残した塩を使用しています。

米酢

鹿児島県米使用 黒酢

九州産大豆・小麦使用
本醸造醤油

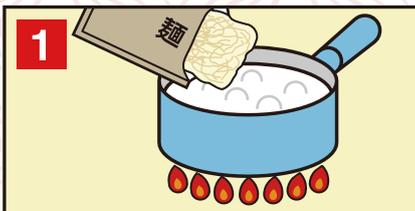
九州産鶏使用チキンエキス

鹿児島県産さとうきび粗糖

にがりを残した塩

調理方法

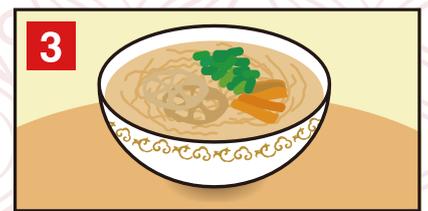
※卵を1個加えるといっそう美味しくお召し上がり頂けます。



約500ml（コップ3杯弱）の水を十分に沸騰させたら麺を入れ、ほぐしながら好みの食感に合わせ3分～4分程煮て下さい。



麺がゆで上がったら火を止めて、添付の特製スープを加え、よくかきまぜて下さい。



お好みにより、卵、ねぎ、焼豚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。



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/sanratammen/>

