



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汁なし担々麺です。

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、低温熟成させたもっちりした食感と、なめらかなのど越しの平打ちノンフライ麺です。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

特製タレは動物性原料を使用せず、ごまの香ばしさとラー油など唐辛子の辛味に、トマトなどの野菜のうま味を加えたコク深い味わいです。

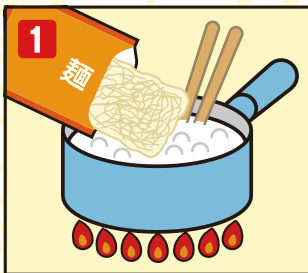
国産大豆からつくった大豆ミートを加え、植物素材ならではのクセのない食欲をそそる味わいをお楽しみ頂けます。

压榨製法のごま油

純国産丸大豆醤油

国産大豆の大豆ミート

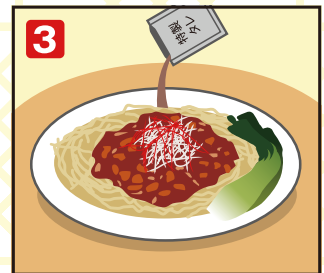
調理方法



沸騰したお湯に麺を入れ、麺を軽くほぐしながら4~5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、ざるに取って湯切りして下さい。



器に水気をよく切った麺を盛り付けたら、特製タレをかけて下さい。チンゲン菜や花椒等を加えますといっそう美味しく召し上がれます。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

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

