

日本全国乾麺めぐり（愛知）

本場 和泉手延ひやむぎ

400g 450円

〈特徴〉愛知県安城市和泉地区で生産された東海地方を代表する手延べ麺。

1780年代・天明の頃に編み出された独特の手延べ製法は200年以上もの長きにわたり、この地に伝承されてきた。じっくりと熟成された麺はなめらかな舌ざわり、コシの強さが特徴で、麺の弾力や風味がより楽しめるのはひやむぎならでは。

は。このほど、保存性の高いパッケージに一新し、産地商品のイメージを守りながら品質向上を図った。



尾張製粉(株) 〒475-0848 愛知県半田市成岩本町1-70
TEL 0569(21)1571 FAX 0569(22)5999