



金トビ 名古屋きしめん

250g 215円

〈特徴〉愛知県産小麦の新品種「きぬあかり」を自社製粉・製麺した「きしめん」。絹のような明るい色合いとなめらか、もっちり食感が特徴。

きしめんは、茹でる際に鍋の中で麺と麺同士がはり付きやすく、接触箇所は半茹で状態となり食べると粉っぽさが残る。このはり付きの課題を軽減するために、麺の長辺と平行に凸凹を付け、接触範囲を狭める溝付き乾麺（波切り製法）を採用した。



(株)金トビ志賀 〒443-0032 愛知県蒲郡市丸山町4-38
TEL 0533(69)3111 FAX 0533(69)3119