

日本全国乾麺めぐり(山形)

そば粉九割入りやまいも蕎麦

180g 350円

〈特徴〉蔵王山麓の清らかな水と澄んだ空気の中で、独自製法による麺づくりにこだわる。

新商品はやまいも蕎麦の元祖的存在で、発売50年近くにおよぶロングセラー商品「やまいも蕎麦」の姉妹品として登場。そば粉の配合率を九割に高め、そば本来の風味とシコシコとした歯ごた

えを残しながら、やまいも入りでつるつると滑らか、のど越しの良さを兼ね備えた通好みのそば。ゆで時間5~6分。塩分不使用のため、そば湯まで美味しく味わえる。



石黒製麺(株) 〒992-0472 山形県南陽市宮内783-1
TEL0238(47)2220 FAX0238(45)2136