

日本全国乾麺めぐり(岡山)

一番のばし手延ひやむぎ

200g 300円

〈特徴〉好調「一番のばし」シリーズに昨年、ひやむぎを投入。北海道産小麦きたほなみを使い、国内産小麦ならではの弾力ともちもち感が特徴で小麦がほんのりと香る。手延べ製法に適した夜明け前の温度の中で、最初にこねた原料を延ばして作るのが「一番のばし」。そうめん、うどん、ひやむぎとラインナップが揃い、ブランド展開を強化する。



かも川手延素麺(株) 〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東1719-1
TEL 0865(44)7777 FAX 0865(44)6758