

# 日本全国乾麺めぐり(岡山)

## ついに本日、うどんの嫁入り

200g 500円(税込)

〈特徴〉でんぷんから作った水溶性食物繊維イソマルトデキストリンを配合。1食(100g)で、1日当たりの不足分を上回る7.4gの食物繊維が取れる。また、一般的なうどんに比べ45%減塩。国産小麦を使い細麺にすることで、タナカ製麺所の特徴である優しい食感に仕上げた。19cmと短めで小さな鍋でも調理でき、子どもにも食べやすい。



タナカ製麺所 〒719-0252 岡山県浅口市鴨方町六条院中3567  
TEL 0865(44)2563 FAX 0865(44)2563