

全国名産乾麺 Domestic products of dried noodles



大門素麺

350g 650円

〈特徴〉大門（おおかどそうめん）は、全国にも珍しい日本髪（にっぽんかみ）の丸まげ（まるまげ）に似せたそうめん。地元大門地区で栽培した小麦を原料に使い、細く長く撻（た）りをかけながら延ばし、半生状態で長さ180cmのまま丸まげ状に丸めて、じっくりと水分をとばしながら乾燥させる。約10日間かけて製造したそうめんは、熟成したような旨みと強いコシ、なめらかなのど越しに仕上がる。姉妹品に200gの個食対応品も販売。



JAとなみ野 大門素麺事業部 〒939-1317 富山県砺波市矢木25-1
TEL 0763(32)6048 FAX 0763(32)8730