

日本全国乾麺めぐり(香川)

讃岐うどん(高原通商店)

400g (100g×4束) 285円

〈特徴〉うどんの本場「讃岐」で明治39年から伝統の技を駆使し作り続けてきた逸品。讃岐めん専用小麦粉を使用し、近代的なミキシング製法と熟成工程を組み合わせ合わせて仕上げた麺はコシが強く、歯ごたえのある讃岐ならではの風味豊かなうどんが楽しめる。ゆで時間13分。FSSC22000取得の製造所で品質・品管を徹底。パッケージは産地と創設年を金文字で彩り、高級感を演出。老舗「カネ玉」の冠を配した商品名も店頭で存在感を発揮する。270g (205円) も併売。



日本製粉(株) 〒102-0083 東京都千代田区麴町4-8
TEL 03(3511)5358 FAX 03(3237)3526