

有機ヴィーガン焼きそば 101g

日本初の有機JAS認証とヴィーガン認証を取得したカップ焼きそばです。

有機JAS
認証品ヴィーガン
認証品

商品コード	100131
JANコード	4560342332208
希望小売価格(税抜)	¥500
商品サイズ(mm)DWH	160x175x65
内容量	101g(麺70g、ソース30g、かやく1g)
商品重量	144g
入数	12
ケースサイズ(mm)DWH	360x510x150
ケース重量	2.3kg
賞味期間	6ヶ月



側面



ソースと具材

特長、セールスポイント

日本初の有機JAS認証カップ焼きそばが登場。「有機原材料でここまで美味しく作れた」という自信作です。ソースは昆布エキスを使用しコクと旨味を引き出しています。オーガニックの美味しさと昆布・椎茸の旨味がマッチします。有機乾麺は秋田県名産の稲庭うどんの匠が、研究と努力を積み重ねて商品化し、時間をかけて低温乾燥した有機ノンフライ麺です。かんすいにはモンゴルかんすいを使用。この麺にはソースがよく絡みます。具材にはシャキシャキとした食感が美味しいキャベツを使用。稲庭うどんから引き継いだ麺のコシ、旨味に加え、いつでもどこでも食べられるカップ麺の使いやすさを兼ね備えた、オーガニック・ヴィーガン認証のカップ麺をどうぞお楽しみください。

ヴィーガン【VEGAN】とは

絶対菜食主義者・純粋菜食主義者。いわゆるベジタリアン(菜食主義者)と混同される事が多いが、ベジタリアンは魚介類を食べる人もいるのに対し、ヴィーガンは、それらも一切口にしない。昨今の健康志向、ダイエットブームと、それを後押しするハリウッドセレブやスーパーモデルの実践により日本でも広く定着し始めたライフスタイル。

原材料名

有機麺[有機小麦粉(国内製造)、食塩]、有機添付調味料[有機トマト、有機砂糖、有機りんご、有機醤油、有機醸造酢、食塩、有機小麦澱粉、たまねぎ、昆布エキス、酵母エキス、椎茸エキスパウダー、香辛料、にんじん]、かやく[乾燥キャベツ]/かんすい

アレルギー特定物質(小麦、大豆、りんご)

コンタミネーション(そば)

保存方法、注意事項

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

調理方法: カップにかやくを入れて、熱湯を注ぎ3分お待ちください。

湯切りをして、最後にソースをかけてよく混ぜてからお召し上がりください。※熱湯にご注意ください。

製造方法

原料計量→混合・捏ね→金属探知機(Fe2.0SUS3.5)→圧延ロール→麺切り出し→竿掛け・乾燥→裁断・帯巻→茹で・水洗い→計量→冷凍・乾燥→包装→異物検査→金属探知機(Fe1.2SUS1.5)→計量→組立包装・検査→箱詰・出荷

栄養成分表示(1食 101gあたり)

	101gあたり	100gあたり
エネルギー (Kcal)	307	304
たんぱく質 (g)	9.6	9.5
脂質 (g)	1.0	1.0
炭水化物 (g)	64.8	64.2
食塩相当量 (g)	2.9	2.9

一括表示情報(側面)

