

## 有機ヴィーガン塩ラーメン 61g

有機JAS認証 有機野菜パイオンを使用したオーガニックヴィーガンカップラーメンです。

有機JAS  
認証品ヴィーガン  
認証品

商品コード	100148
JANコード	4560342332291
希望小売価格(税抜)	¥500
商品サイズ(mm)DWH	160x160x65
内容量	61g(麺50g、スープ10g、かやく1g)
商品重量	105g
入数	12
ケースサイズ(mm)DWH	360x510x150
ケース重量	2.0kg
賞味期間	6ヶ月



## 特長、セールスポイント

用意するのはお湯だけ、オーガニックでヴィーガンのカップラーメンです。動物性原料不使用で尚且つ、自然環境にも配慮した紙製容器を使用。スープには、塩の旨みをさらに引き出すために、酵母エキスを使用しないで有機野菜パイオンを使用しました。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のノンフライ麺は、かんすいにはモンゴルかんすいを使用。この麺にはこだわりの塩を使用したスープがよく絡みます。具材には香り高い京都九条ねぎとかめを添付。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[有機砂糖(ブラジル製造)、食塩、有機野菜パイオン、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機ごま油、有機ジンジャーパウダー、有機ホワイトペッパーパウダー、有機ブラックペッパーパウダー、有機ターメリックパウダー]、かやく[乾燥ねぎ、乾燥わかめ]/かんすい(一部に、小麦・ごまを含む)

アレルギー特定物質(小麦、ごま) 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。(お湯の目安360ml)

最後にスープを入れ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61gあたり)

栄養成分表示(1食61gあたり)	100gあたり	
エネルギー(Kcal)	206	273
たんぱく質(g)	7.0	10.4
脂質(g)	1.1	2.4
炭水化物(g)	42.1	52.4
食塩相当量(g)	4.8	5.2

## 一括表示情報

商品名:有機ヴィーガン塩ラーメン 風と光お客様相談室 TEL:045-316-2020

●名称:有機即席カップめん ●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[有機砂糖(ブラジル製造)、食塩、有機野菜パイオン、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機ごま油、有機ジンジャーパウダー、有機ホワイトペッパーパウダー、有機ブラックペッパーパウダー、有機ターメリックパウダー]、かやく[乾燥ねぎ、乾燥わかめ]/かんすい(一部に小麦・ごまを含む) ●内容量:61g(めん50g、粉末スープ10g、かやく1g) ●賞味期間:特外に記載 ●保存方法:直射日光・高温多湿を避け保存 ●販売者:株式会社風と光 横浜浜市神奈川区鶴屋町2-21-1 ●製造所:株式会社神室のめくみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21

本製品の製造ラインでは、そばを使用した製品も製造しております。※モンゴルかんすい使用 この表示値は、目安です。

## 調理方法

- ① 麺、スープ、かやくを取り出す。
- ② 麺とかやくを袋から取り出し容器に移す。
- ③ 内側の麺より少し下まで熱湯(約360ml)をゆっくり注ぎ注ぎます。
- ④ 3分後、スープを加えよくかき混ぜてお召し上がりください。

※熱湯を入れると熱くなるので注意してお持ちください。

※にいがけ類のものには保管しないでください。

※お湯を注ぎ注ぎすぎるとお湯が溢れかえり、お湯が冷たくなる場合があります。

※お湯を注ぎ注ぎすぎるとお湯が溢れかえり、お湯が冷たくなる場合があります。

※お湯を注ぎ注ぎすぎるとお湯が溢れかえり、お湯が冷たくなる場合があります。

