

有機ヴィーガン醤油ラーメン 81g

有機JAS認証 動物性原料を使用していない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	100130
JANコード	4560342331980
希望小売価格(税抜)	¥500
商品サイズ(mm)DWH	160x160x65
内容量	81g(麺50g、スープ30g、かやく1g)
商品重量	124g
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、日本初のオーガニックでヴィーガンのカップラーメンが登場。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。スープは野菜と昆布の旨みを感じる有機の醤油ダレを使用。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です。かんすいにはモンゴルかんすいを使用。この麺には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わかめを添付。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・純粹菜食主義者。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[有機醤油、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機砂糖、酵母エキス、玉ねぎエキス、にんにくエキス、こしょう、ねぎエキス、昆布粉末]、かやく[乾燥ねぎ、乾燥わかめ]/かんすい
アレルギー特定物質(小麦、大豆、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81gあたり)

	100gあたり	1食81gあたり
エネルギー(Kcal)	273	224
たんぱく質(g)	10.4	8.5
脂質(g)	2.4	2.0
炭水化物(g)	52.4	43.0
食塩相当量(g)	5.2	4.3

一括表示情報

