

有機ヴィーガンカレーうどん 71.5g

有機JAS認証 日本初の環境にも配慮したオーガニック&ヴィーガンカップうどんです。

有機JAS
認証品ヴィーガン
認証品

商品コード	100152
JANコード	4560342332222
希望小売価格(税抜)	¥580
商品サイズ(mm)DWH	180x170x80
内容量	71.5g(麺50g、スープ20g、かやく1.5g)
商品重量	145g
入数	12
ケースサイズ(mm)DWH	520x340x175
ケース重量	2.2kg
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&ヴィーガンのカップのカレーうどんです。動物性原料は使用しないことはもちろん、容器も自然環境に配慮したものを使用。スープはヴィーガンラーメンの先駆者「ソラノイロ」の宮崎千尋氏が監修。スパイシーで香り高く、野菜の旨みを引き出しています。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のノンフライ麺。スープとよく絡みます。具材にはおいしい有機乾燥ねぎと有機乾燥玉ねぎを添付。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。食べ終わった後に残ったカップは、自然素材で出来たカップでコーティングもされていないので、堆肥としてのコンポストでの使用が可能です。

ヴィーガン【VEGAN】とは

絶対肉食主義者・純粋肉食主義者。いわゆるベジタリアン(肉食主義者)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(オーストラリア製造)、食塩]、有機添付調味料[有機カレールウ(国内製造)、食塩、有機コーンスターチ、有機砂糖、有機酵母エキス、有機カレー粉、有機椎茸粉末、昆布粉末、唐辛子粉末]、かやく[有機乾燥玉ねぎ(国内製造)、有機乾燥ねぎ](一部に、小麦を含む)

アレルギー特定物質(小麦) 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：カップに麺とかやくを入れて、熱湯を注ぎ4分お待ちください。(お湯の目安300ml)
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71.5gあたり)

	100gあたり	100gあたり
エネルギー (Kcal)	252	352
たんぱく質 (g)	7.4	10.3
脂質 (g)	3.3	4.6
炭水化物 (g)	48.0	67.3
食塩相当量 (g)	4.9	6.8

一括表示情報

商品名：有機ヴィーガンカレーうどん

●名称：有機即席カップめん ●原材料名：有機種[有機小麦粉(オーストラリア製造)、食塩]、有機添付調味料[有機カレールウ(国内製造)、食塩、有機コーンスターチ、有機砂糖、有機酵母エキス、有機カレー粉、有機椎茸粉末、昆布粉末、唐辛子粉末]、かやく[有機乾燥玉ねぎ(国内製造)、有機乾燥ねぎ](一部に小麦を含む) ●内容量：71.5g(麺50g、粉末スープ20g、かやく1.5g) ●賞味期限：枠外下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存してください。 ●販売者：株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1

●製造所：株式会社 神室のめぐみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21

栄養成分表示(1食71.5gあたり)
(めん50g(かやく1.5g)(粉末スープ20g))

エネルギー	252kcal	炭水化物	48g
たんぱく質	7.4g	食塩相当量	4.9g
脂質	3.3g		

(この表示は目安です。)

