

有機を出汁で！醤油ら〜めん 111g

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ラーメンです。

有機JAS
認証品

商品コード	100154
JANコード	4560342332413
希望小売価格（税抜）	¥270
商品サイズ(mm)DWH	8x100x260
内容量	111g（麺80g、スープ30g、かやく1g）
商品重量	116g
入数	24
ケースサイズ(mm)DWH	238×218×137
ケース重量	3.0kg
賞味期間	10か月



スープとかやく

特長、セールスポイント

動物性原料は使っていないのでオーガニックでヴィーガンの乾麺セットです。醤油味のスープは野菜と昆布の旨みに加え有機ゴマの風味が香り高く感じる有機の醤油ダレを使用。

有機中華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た中華麺です。かんすいにはモンゴルかんすいを使用したこだわりの麺はスープがよく絡みます。稲庭うどんから引き継いだ麺のコシと旨味を加えたオーガニック認証の中華麺。かやくには香り高い京都九条ねぎとわかめを添付していますが、お好みの具材をトッピングしてお楽しみください。

原材料名

有機乾干し麺[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：鍋に600mlの水を入れ沸騰したら麺を入れて、5分ゆでる。（お好みの硬さで）茹で上がる1分前にかやくを入れ、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。

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→水分検査→裁断→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

一括表示情報

商品名：有機を出汁で！醤油ら〜めん

●名称：有機中華麺 ●原材料名：有機干し麺[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、（一部に小麦・大豆・ごまを含む） ●内容量：111g（麺80g、液体スープ30g、かやく1g） ●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 横浜市新奈川區鶴屋町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。
※モンゴルかんすいを使用。調理方法
(必要なお湯の目安：600ml)

- ① 鍋に600mlの水を入れて沸騰させる。
- ② 沸騰したらお湯に麺を入れて5分ゆでる。
4分経過（残り1分）でかやくを入れる。
- ③ 最後にスープを入れてよくかき混ぜてください。
- ④ 器に移して熱いうちにお召し上がりください。

栄養成分表示(1食111gあたり)	
エネルギー	330kcal
たんぱく質	11.5g
脂質	3.4g
炭水化物	63g
食塩相当量	7.4g

お問い合わせ
株式会社風と光 お客様相談室
TEL.045-316-2020
(受付:土日・祝日を除く10:00-16:00)
info@kazetohikari.jp https://kazetohikari.jp

栄養成分表示(1食111gあたり)		100gあたり
エネルギー (Kcal)	330	297
たんぱく質 (g)	11.5	10.4
脂質 (g)	3.4	3.1
炭水化物 (g)	63.0	56.8
食塩相当量 (g)	7.4	6.7