

有機を出汁で！塩ら〜めん 91g

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ラーメンです。

有機JAS
認証品

商品コード	100155
JANコード	4560342332420
希望小売価格（税抜）	¥270
商品サイズ(mm)DWH	8x100x260
内容量	91g（麺80g、スープ10g、かやく1g）
商品重量	97g
入数	24
ケースサイズ(mm)DWH	D238×W218×H137
ケース重量	2.5kg
賞味期間	8か月



スープとかやく

特長、セールスポイント

動物性原料不使用なので、オーガニックでヴィーガンの乾麺です。スープには、国産の天日塩を使用し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：鍋に700ml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！塩ら〜めん

●名称：有機中華麺 ●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：91g（麺80g、粉末スープ10g、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 横浜市中区神奈川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

※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：700ml)

- ① 鍋に700ml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分茹でる。
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 鍋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91gあたり）	
エネルギー	302kcal
たんぱく質	9.3g
脂質	1.4g
炭水化物	63g
食塩相当量	6.8g

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：平日 朝9時～16時（※）
※ 土・日・祭日は受付不可
E-mail: info@kazetohikari.jp
Web: https://kazetohikari.jp



外装 560342 332420

栄養成分表示（1食91gあたり）		100gあたり
エネルギー (Kcal)	302	332
たんぱく質 (g)	9.3	10.2
脂質 (g)	1.4	1.5
炭水化物 (g)	63.0	69.3
食塩相当量 (g)	6.8	7.5