

# 有機ヴィーガン焼きそば 101g

日本初の有機JAS認証とヴィーガン認証を取得したカップ焼きそばです。



有機JAS  
認証品



ヴィーガン  
認証品

商品コード	100138
JANコード	4560342332208
希望小売価格（税抜）	¥520
商品サイズ(mm) DWH	160x175x65
内容量	101g (麺70g、ソース30g、かやく1g)
商品重量	144g
入数	12
ケースサイズ(mm) DWH	360x510x150
ケース重量	2.3kg
賞味期間	6ヶ月



## 特長、セールスポイント

日本初の有機JAS認証カップ焼きそばが登場。「有機原材料でここまで美味しく作れた」という自信作です。ソースは昆布エキスを使用しコクと旨味を引き出しています。オーガニックの美味しさと昆布・椎茸の旨味がマッチします。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。この麺にはソースがよく絡みます。具材にはシャキシャキとした食感が美味しいキャベツを使用。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[有機トマト、有機砂糖、有機りんご、有機醤油、有機醸造酢、食塩、有機小麦澱粉、たまねぎ、昆布エキス、酵母エキス、椎茸エキスパウダー、香辛料、にんじん]、かやく[乾燥キャベツ]/かんすい

アレルギー特定物質 (小麦、大豆、りんご)

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。

湯切りをして、最後にソースをかけ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・  
蒂巻→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

## 一括表示情報(側面)



栄養成分表示 (1食 101gあたり)		100gあたり
エネルギー (Kcal)	307	304
たんぱく質 (g)	9.6	9.5
脂質 (g)	1.0	1.0
炭水化物 (g)	64.8	64.2
食塩相当量 (g)	2.9	2.9