

麺ひとすじ百余年

# 株式会社 叶屋食品

## ●冷し手もみラーメン (3食)

一流の職人が最高級の中華麺用粉を  
上州の美味しい水で練り上げた味の逸品

こだわりの熟成手もみ麺 要冷蔵(D+14日)

JAN 4960013 009017 (3食入)

独自の手もみ製法でスープとのからみが良く、舌触り、  
風味、食感に優れている冷しラーメンです。



創業明治十八年 株

〒377-0046

群馬県渋川市裏宿2259

TEL 0279-23-0137

Fax 0279-24-5930

群馬の山間部では、近年までうどんを主食にする習慣もありました。うどんを打てない女は嫁に行く資格はないといわれていたほど。そうした食習慣が上州の麺の味を高めてきました。榛名山の麓で百年余り麺を作っているのが当社でございます。

そして上州は、ラーメンにも当然こだわる土地柄。自慢の手もみ(ちぢれ)製法で、コシのある、しかもゆで伸びしないおいしい麺に仕上げました。