

麺ひとすじ百余年

株式会社 叶屋食品

● つゆ付き 一番挽きそば

一流の職人が原料にこだわり

上州の美味しい水で練り上げた味の逸品

当社独自のちぢれ麺なので、従来の麺と比べてたれとのからみがちがいます

特選・こだわりのストレートつゆ付き 要冷蔵(D+9日)

JAN 4960013 041246

商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm

麺重量260g(2人前) 入数10入(ダンボール)

原材料 めん/小麦粉、そば粉、山芋、食塩、食酢 つゆ/醤油(本醸造)、鰹節、砂糖、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)



株式会社 叶屋食品

〒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、近年まで麺類を主食にする習慣もありました。

そば、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味を高めてきました。榛名山の麓で百年余りそば、うどんを作っているのが当社でございます。