

麵ひとすじ百余年

# 株式会社 叶屋食品

新食感……とにかく…本当に美味しい

## ● 乱切り 手もみそば

一流の職人が乱切り手もみ製法にこだわり  
上州の美味しい水で練り上げた味の逸品

良質なそば粉を使用。しかも、麵線を乱切り+手もみ(ちぢれ麵)にした為、汁とのからみも大変によく、そば粉独特の歯切れのよい食感と風味を同時に味わっていただけるそばです。

要冷蔵(D+9日) ● 冷凍保存も可能

JAN 4960013 222010

麵重量300g(2食入) 入数10入(ダンボール)



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、近年まで麵類を主食にする習慣がありました。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麵の味を高めてきました。榛名山の麓で百年余り麵を作っているのが当社でございます。

新発売の乱切り手もみそばは  
良質なそば粉を使い風味豊かな、コシのある、しかも  
ゆで伸びしない、おいしいおそばに仕上げました。