

創業明治十八年 麵ひとすじ百二十余年
株式会社叶屋食品

●叶屋 昭和のうどん

「国産小麦粉100%」の黒いうどん！！

昔懐かしい味と香りの「昭和のうどん」。国産小麦粉100%の美味しさ、風味の良さを最大限に引き出しました。噛めば噛むほど国産小麦の旨さを感じられる美味しいうどんです。

独自の「乱切り手もみ製法」で早ゆで3～4分なのに
ゆで伸びせず、ゆで置きしても美味しい！

要冷蔵(D+9日) 早ゆで3～4分 ★冷凍保存可能

JAN 4960013 711200

商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm



株式会社 叶屋食品

〒377-0008

群馬県渋川市渋川2259

TEL 0279-23-0137

Fax 0279-24-5930

麵ひとすじ百二十余年。一流の職人が心をこめて・・上質な国産原料を100%使用、上州の美味しい水でこね仕上げたうどんの逸品です。

創業明治18年。

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麵の味を高めてきました。

榛名山の麓で百二十年余りうどんを作っているのが当社です。