

創業明治十八年 麺ひとすじ百余年！！

株式会社 叶屋食品

● ふる里水沢 手もみうどん

一流の職人が良質な麺用粉を使い
上州の美味しい水で練り上げた味の逸品
当社独自の手もみ(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

要冷蔵(D+9日)

JAN 4960013 001035

商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm

麺重量300g 入数10入(ダンボール)

原材料 小麦粉、食塩、酒精



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

白く透き通ってツルツル！シコシコ！

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味を高めてきました。

榛名山の麓で百年余りうどんを作っているのが当社でございます。