



ママなんちゃんの 食べたくて

GOOD
NATURE
MARKET



シリーズ第 **69** 弾

今回は、京都「GOOD NATURE MARKET」さんの
『九条ねぎと生姜の旨出汁にゆうめん』をご紹介します！

初登場のにゆうめん、しかも即席麺。お湯を入れて3分でできちゃいます。

「即席麺ってちょっと、カラダに悪い気が・・・」

どうぞ、ご安心を～

弾力と歯応えが特徴の小豆島そうめんを特殊製法で乾燥させたノンフライ麺。

即席麺でありながら本格的な手延べそうめんの喉越しを実現してるんです。

そして、気になる出汁は鶏がらベースで、生姜がアクセントの中華風。

添付の薬味はフリーズドライではなく、低温熱風という製法で時間をかけて乾燥させた九条ねぎ。スープに入れると水分を含みボリューム感が増して食べ応え抜群ですよ～

小腹が空いた時
にもピッタリ！



「小豆島そうめん」使用
もちろんノンフライ

低温熱風製法・
九条ねぎ薬味付き



おまけ納豆付き！

2袋セット(1人前×2)

1,080円

(税込円)
(本体価格:1,000円)

予約締切は9月18日(金) 販売は9月25日(金)から 下仁田納豆売店にて
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで