

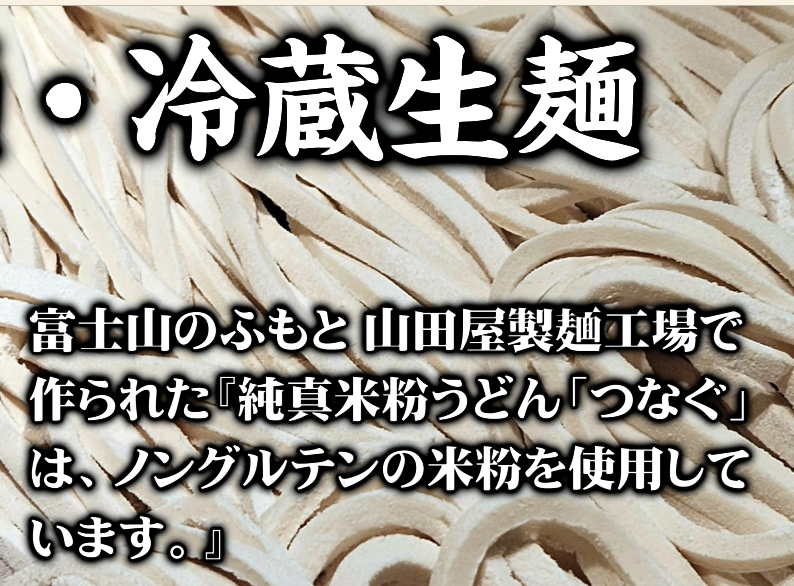


Rice Flour Noodles
純真米粉うどん
山田屋製麺工場



やのくに純真米粉使用

冷凍ゆで麺・冷蔵生麺



富士山のふもと山田屋製麺工場で作られた『純真米粉うどん「つなぐ」』は、ノングルテンの米粉を使用しています。』



無添加



アレルギー
対応



国産米粉



製麺所直送

商品ラインナップ

冷凍ゆで麺

1食入 (税込)	800円
3食入 (税込)	2,150円
5食入 (税込)	3,450円
24食入 (税込)	15,000円



(つゆあり)

1食入 (税込)	900円
3食入 (税込)	2,600円
5食入 (税込)	4,200円



冷凍生麺

1食入 (税込)	680円
3食入 (税込)	1,920円
5食入 (税込)	3,120円
24食入 (税込)	13,600円



冷蔵生麺

1食入 (税込)	690円
3食入 (税込)	1,950円
5食入 (税込)	3,150円



(つゆあり)

1食入 (税込)	850円
3食入 (税込)	2,300円
5食入 (税込)	3,700円



原材料名：米粉(国産)、植物繊維、食塩、小袋つゆ、【カタクチイワシ、カツオ、昆布、みりん、砂糖、醤油(脱脂加工大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満)))(分別生産流通管理済)、小麦、食塩/アルコール】、(一部に小麦・大豆を含む) 重さ：140g(1人前) 消費期限：製造日より120日(冷凍生麺・冷凍ゆで麺)、14日(冷蔵生麺)

美味しいゆで方

電子レンジの場合は、袋を開け、600Wなら1分500Wなら1分30秒加熱し、冷水で1分しめる。

冷凍ゆで麺：袋から麺を出し、沸騰したお湯(1L以上)の中に入れお箸でほぐし1分位ゆでて、その後冷水で1分しめる。

冷蔵・冷凍生麺：沸騰したお湯(3L以上)で、4分ゆでる。(お好みで時間調整)その後、冷水で1分麺をしめる。

やのくに純真米粉の特徴

- ノングルテンとは
日本環境保健機構でノングルテン認証を取得。(グルテン1ppm以下)世界基準(グルテン20ppm以下)を超える厳しい検査をクリア。
- 他の原料が混入しない
純真米粉は、米粉専用工場で製粉。他の原料が混入しないため純度が非常に高い。
- 高純度で真っ白な米粉
ブランド名の「純真」は「真白な思いで作る」という理念から、仕上がりが白く、風味がクリア。



山田屋製麺工場
Rice Flour Noodles

〒418-0111 静岡県富士宮市山宮2649-3
TEL：0544-58-1018
<https://yamadaya-seimen.com>