

「こだわりの里」推薦! 『無添加ラーメン』



15袋 3,930円

1袋 262円

こだわりが生み出した極上のラーメン

同じラーメンでも、お店で食べるのと家で食べるのは、味が違って当然…というのが一般的。しかし、即席ラーメンにこだわり妥協せず挑戦し続け、幻のラーメンとまでいわれた『博多中華そば』が生み出されました。完全無添加にこだわり、原料にこだわり、味にこだわったラーメン。一食の価値のある一品です

麺へのこだわり

原料の小麦粉は国産を使用し、沖縄の海水からとった自然塩で練り上げます。生麺をそうめんのようにし干して60時間熟成乾燥させることで、乾麺ながら生麺独特の歯ごたえを作り出しました。カンスイ無添加。

スープへのこだわり

保存料や化学調味料などの合成添加物を一切使用せず、選び抜いた原料からコクとうまみを引き出しました。化学調味料を使用していない無添加ならではの、あと口のよさをお試しください。

●国産小麦使用 ●天然(ミネラル)塩使用 ●ノンフライ麺 ●化学調味料不使用

●着色料不使用 ●防腐剤不使用 ●かんすい不使用

お鍋ひとつで3分間、野菜などといっしょに煮込んで作るとオリジナルラーメンの出来上がり。カンスイ・化学調味料を使用していないのでお子様からお年寄りまで安心して食べられますよ!

●とんこつ

長時間、とんこつと野菜を煮込んだ白いとんこつスープに酵母系旨味料を使用してコクのある味を出し、香辛料でパンチを加え、後味すっきりは無添加本格派スープに仕上げました。

●しょうゆ

福岡県産の丸大豆醤油をベースに、新鮮な海の幸の自然な旨味料を加え、まろやかさとコクのある無添加本格派スープに仕上げました。

●久留米が一番

とんこつラーメン発祥の地「久留米」のラーメンは、博多、熊本など九州全域に広がりを見せ庶民の味として親しまれています。この「久留米が一番」は、従来の無添加とんこつスープに昆布エキスと清酒を加え配合比を変えることで甘みとコクを一層引き出しました

●冷やしレモン

レモンは有機無農薬のオーガニックレモンを使用しました。砂糖、醸造酢、醤油エキス、胡麻油、昆布エキス、鰹節エキス、レモン果汁、酸味料

●味噌

国産大豆の無添加味噌を使用し、新鮮な野菜のエキスと酵母系旨味料で無添加味噌の味をグーンと引き出した本格派健康志向のスープに仕上げました

●復刻版中華そば(醤油味)

戦前の博多のラーメンは、あっさり醤油味。その味を再現し、その命である醤油にこだわり、八本木樽の長期天然醸造醤油を使用。化学調味料や、添加物を一切使用せず、選び抜いた原料からコクと旨味を引き出しました。

●冷やしカボス

大分県産のかぼすを厳選して使用しました。かぼすの風味とまるやかな酢がすっきりとした味。米酢、砂糖、しょうゆ、胡麻、油、酵母エキス、鰹節エキス、食塩、かぼす汁、魚醤、昆布エキス、柚子

●塩味

鶏がらスープを贅沢に使用した博多水炊き風の塩ラーメンです。

注文日	年 月 日		
フリガナ氏名		TEL	
携帯電話		メールアドレス	
住所	〒		
お届け先住所	〒 ※ご贈答用など、お届け先が異なる場合のみご記入下さい。		
お支払方法	代引き(手数料210円) ・ 先振込 ※いずれかに○印をお書き下さい。		

振込先 三井住友銀行 元住吉支店 (普通) 0810306 有限会社 こだわりの里	商品名	数量	商品名	数量	1袋 262円
	とんこつ		しょうゆ		袋数×262円= 円
	久留米が一番		冷やしレモン		送料 630円
	味噌		復刻版中華そば		代引き手数料 210円
	冷やしカボス		塩味		合計金額 円

FAX 044-599-4890

※合計金額が5,000円以上で送料無料

※先振込の場合は代引き手数料を取り消し線で消して下さい。

お問い合わせは…取扱店：有限会社こだわりの里 TEL 044-599-4888