「讃岐極細切り半生うどん」

株式会社讃岐物産
香川県観音寺市大野原町萩原1350
TEL0875-54-2288
FAX0875-54-4661
E.mail　sanukibu@mc1.mcbnet.ne.jp

商品特徴

1. 吟味厳選した讃岐うどん用小麦粉を使用し、多量の水を加え充分に練り、その後長時間熟成させた麺帯を切る讃岐うどんの伝統の製法を用いています。
2. 麺を極細切りにする事で、これまでの讃岐うどんとは違った食感が味わえます。もちろんコシの強さとのどごしのなめらかさは従来の讃岐うどんと同様です。
3. ゆで時間が5分と短時間で、茹で上げられます。

ブランド	品名	内容量	荷姿	希望小売価格(税別)
讃岐物産	讃岐極細切り半生うどん	240g	10入x4合	350

JANコード	4901736024246	ITFコード	14901736024243
ピースサイズ	240x125x22(高さx幅x奥行き)	ボールサイズ	340x235x90(縦x横x高さ)
ケースサイズ	340x235x360(縦x横x高さ)	ケース重量	11500g
ピース重量	245g	賞味期間	4ヶ月
原材料(原産地)	小麦粉(国内製造)、食塩/酒精、酸味料、(一部に小麦を含む)	外装材質	PE、PA
アレルゲン物質	小麦	ケースJANコード	4901736024523

栄養成分(100g当たり)		備考
エネルギー	297kcal	同工場内にてそばを含む製品を生産しています
たんぱく質	7.1g	
脂質	1.4g	
炭水化物	63.9g	
食塩相当量	3.3g	

調理後の食塩相当量　0.5g

製造所: 瀬戸内讃岐工房株式会社　財田工場　香川県三豊市財田町財田上637