

画像入り商品一覧フォーマット

業務用ルート向け

麵ひとすじ百二十余年！！ 創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！

（株）葉屋食品

商品名	古式継承ふる里水沢うどん(乾麺)	上州の味うどん(乾麺)	葉屋ひやむぎ(乾麺)	葉屋そうめん(乾麺)	葉屋田舎そば(乾麺)	葉屋高砂そば(乾麺)	熟成手もみ生らーめん			
商品イメージ										
既存・新規・変更	既存	既存	既存	既存	既存	既存	既存			
発売日(新規のみ)										
規格	300g(100g x 3)	250g	250g	250g	200g	200g	120g			
荷姿	20入	30入	30入	30入	20入	30入	60入り(10入袋 X 6)			
商品コード										
JANコード	4960013 703199	4960013 000502	4960013 000519	4960013 000526	4960013 000663	4960013 312254				
ITFコード										
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	14日(チルド) 6ヶ月(冷凍)			
希望小売価格(税別)	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格			
配送ロット	3ケース	3ケース	3ケース	3ケース	4ケース	3ケース	2ケース			
商品コメント	群馬県産小麦粉を100%使用した水沢うどん。上州地粉独特の風味、のど越し、食感の良いうどん。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	麵ひとすじ百二十余年の伝統の味！！一流の職人が心を込めて・原料にこだわり、上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	麵ひとすじ百二十余年の伝統の味！！一流の職人が心を込めて・原料にこだわり、上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	麵ひとすじ百二十余年の伝統の味！！一流の職人が心を込めて・原料にこだわり、上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	麵ひとすじ百二十余年の伝統の味！！一流の職人が心を込めて・原料にこだわり、上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	麵ひとすじ百二十余年の伝統の味！！一流の職人が心を込めて・原料にこだわり、上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	売れ続けて60年！！4代目に受け継がれている老舗の味！！創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！	独自の熟成手もみ麵。独自のちぢれ(手もみ)製法でスープとのからみが良く、食感や舌触りの良いラーメンです。茹で伸びが少ない熟成麵なので業務用として地元群馬の中華料理店、ホテル、伊香保温泉旅館などで好評です。		
商品名	業務用ふる里水沢うどん(生)	業務用おっきり込み(生)	生そば麵帯(めんたい)	生うどん麵帯(めんたい)						
商品イメージ										
既存・新規・変更	既存	既存	既存	既存						
発売日(新規のみ)										
規格	150g(1人前袋入り)	100g(1人前袋入り)	10kg	10kg						
荷姿	20入	30入	10kg入(箱)	10kg入(箱)						
商品コード										
JANコード										
ITFコード										
賞味期間	9日(チルド) 6ヶ月(冷凍)	9日(チルド) 6ヶ月(冷凍)	9日(チルド) 6ヶ月(冷凍)	9日(チルド) 6ヶ月(冷凍)						
希望小売価格(税別)	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格						
配送ロット	3ケース	3ケース	1ケース	1ケース						
商品コメント	白く透き通ってツルツル！シコシコ！ 早ゆで3~4分で茹で伸びしない・簡単調理なのに本格派のうどんです。居酒屋、レストラン、サービスエリア、など、様々な外食で使われています。冷凍保存も可能です(凍ったまま茹でてください)	お好みの野菜と一緒に煮込んで食べる上州群馬の郷土料理「おっきりこみ」量販向けのパックタイプも好評ですが、1食毎の個包装タイプなのでとても扱いやすいと業務筋で喜ばれています。居酒屋、レストラン、サービスエリア、など、様々な外食で使われています。冷凍保存も可能です	業界初！！麵帯の状態でお届け！！そのままお好みの幅で包丁切りをすれば「手打ちそば」同様の味、食感が味わえる！！お客様の目前で包丁切り！切り立て、茹で立て、イベント効果大！！現在、関東のホテルで好評です。	業界初！！麵帯の状態でお届け！！そのままお好みの幅で包丁切りをすれば「手打うどん」同様の味と食感が味わえる！！お客様の目前で包丁切り！切り立て、茹で立て、イベント効果大！！ 麵処、上州の本格的なうどんが味わえます。						
										

群馬の山間地では、近年まで麵を主食にする習慣がありました。麵を打てない女は嫁に行く資格がないと言われたほど。 そんな食習慣が上州の麵の味を高めてきました。古式継承！！麵の味を守り継いで4代目！！

当社は百二十年余り、麵類をつくり続けた群馬県の老舗です。一流の職人が心を込めて作り上げた本物の味をご賞味下さい。上州の美味しい水でこね仕上げました。創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！