

## 製品情報 『発芽小麦入りうどん』

### 〈商品特徴〉

1. 発芽小麦使用・・・発芽小麦を全粒粉として使用しました。まさに生命の息吹をまるごと食する、美味しい天然素材を使用しています。
2. 国内産小麦100%使用・・・「発芽小麦入りうどん」に使用されている小麦（小麦粉および全粒粉）は厳選された国内産小麦を100%使用しています。
3. 小麦本来の香りと旨み、素朴な味わい・・・独自の手もみ製法でツルツル、シコシコとした食感に仕上げました。茹で時間が短く、つゆとのからみが良いうどんです。発芽小麦の全粒粉が引き出す芳醇な香りと旨みをご賞味下さい。

### 発芽小麦とは

発芽小麦とは、通常的小麦を0.5～1mmほど発芽させた状態の小麦のことです。このほんの少し発芽している状態の小麦は、まさに生命活動を始めようとするときであり、一番パワーに満ちている瞬間です。本製品には、この発芽小麦を全粒粉として使用しました。通常的全粒粉に比べて消化吸収もよく、さらに風味や食感も改善された、新しいタイプの天然系穀物食品素材です。原料には国産小麦を100%使用しています。

要冷蔵(D+9日) さぬき塩使用

JAN 4960013308011

商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm

麺重量300g 入数10入(ダンボール)

原材料 小麦粉、発芽小麦(全粒粉)、食塩、酒精



- 穀物本来の風味、そして生命の息吹を丸ごとご賞味いただける、これまでにない旨みと食感をかねそなえた製品です。