

創業明治十八年 麺ひとすじ百二十余年
株式会社叶屋食品

●叶屋 上州地粉ひもかわうどん

群馬県産小麦100%使用！「群馬のばあちゃんち」の味
昔懐かしい味と香りのうどん。風味豊かな上州小麦100%の美味しさを最大
限に引き出しました。噛めば噛むほど群馬県産小麦の旨さが感じられる美
味いうどんです。昔懐かしい味！色の黒い平打ちのうどんです。

早ゆで3～4分！！「ざる」や「つけ麺」でも、又は煮込ん
でも美味しい！！上州の美味しい水でこねました。

要冷蔵(D+9日) 早ゆで3～4分 ★冷凍保存可能

JAN 4960013 112137 内容量300g(二人前)

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(国産)、食塩、酒精、打粉(澱粉)



株式会社 叶屋食品

〒377-0008

群馬県渋川市渋川2259

TEL 0279-23-0137

Fax 0279-24-5930

麺ひとすじ百二十余年。一流の職人が心をこめて・・上質な群馬県産
原料を100%使用、上州の美味しい水でこね仕上げたうどんの逸品。

創業明治18年。

群馬の山間部では、近年までうどんを主食にする習慣もありました。

うどんを打てない女は嫁に行く資格はないといわれていたほど。

そうした食習慣が上州麺の味を高めてきました。

榛名山の麓で百二十年余りうどんを作っているのが当社です。