

# 新製品情報！ ゆめこむぎ (有芽小麦)

## 発芽小麦(全粒粉)入生りうどん

〈商品特徴〉 自然の息吹と美味しさ！！をまるごと練りこみました。

1. **発芽小麦使用・・・発芽小麦を全粒粉として使用。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・・・「ゆめこむぎ」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。**
4. **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生うどんです。**

### 発芽小麦とは

発芽小麦とは、通常の小麦を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。通常の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)  
 JAN 4960013 902233  
 商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm  
 麺重量220g 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。

群馬の山間地では、近年まで麺を主食にする習慣がありました。麺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麺の味を高めてきました。当社は百二十年の余り、麺類をつくり続けた群馬県の老舗です。上州でも特に美味しい北部地方の美味しい水でこね仕上げました。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。

創業明治十八年！！老舗4代目のこだわり！！  
 株式会社 叶屋食品 代表取締役 狩野桂一