# きたのゆめラーメンみそ味

分類	麺類	1ケース入数	20
JANコード	4902746021065	最低納品単位	要相談
保存条件	常温	生産可能数量	要相談
賞味期限	180日	販売期間	通年
内容量	148g(めん80g)	道外発送対応	可
単価(税込)	240円	江別産原料の使用	使用していない



#### 商品特徴

北海道産小麦のきたほなみとゆめちからをブレンドして作り上げた熟成 乾燥麺。コクがある味噌スープと麺のコシが味わえるラーメンです。

#### 使用原材料

肉・りんご・ごま・大豆を含む)

【めん】小麦粉(小麦(北海道産))、食塩、小麦蛋白、卵白/かんす い、着色料(ビタミンB2)、(一部に小麦·卵を含む) 【スープ】みそ、豚脂、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、植物油脂、乾燥 にんにく、食塩、ジンジャーパウダー、りんご酢、ごま、ガーリックパウ ダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・豚

# 裏面表示

なみ」と「M でつるつる りとしたコ: 生かしたれ	めラーメンは、北海道産小麦「きたほ ゆめちから」をブレンドし、「きたほなみ」 らとした滑らかさ、「ゆめちから」でぶりぶ シを楽しめるそれぞれの小麦の特長を し嫂ラーメンです。生めんをそのまま熟	4 902746 0
	「ら乾燥させていますので、インスタント は違う「生」のコシをご発能下さい。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ありません。 めんとスープは別々! おいしい召し
原材料名	国語・小楽選は、卵はアルタリ、 着色料(ビタミン名): (一部に小 麦卵を含む) (スープルチ、原路: しょうゆ、ボー / フェキス、砂糖、植物油脂、乾燥に んにく。食塩、ジンジャーパッダ・、 リルに酢、こま、ガーリックパウ ダー、音字等/・側は料 (一部に小麦・ 線内・リルごま・大豆を含む)	●大きのの線に2点以上の 湯を沸騰させ、顔を入れ ぐしながら約6分半ゆで 下さい。(お湯に入れ1分 程で継がほぐトやすくが ます、無程にはぐすと短 切れる事がありますのでご 注意下さい。)
	148g(めん80g)	●井にスープを入れ、ま 300meの熱湯をそそい。
	枠外下部に記載	よく溶いておいて下さい。
保存方法	直射日光及び温気を避けて 常温で保存して下さい	
調理方法	枠外右側に記載	の鍵がゆであがったらよくが気を切り、井に入れお召し
製造者	株式会社 マルナカ 北海道江別市工栄町5番曲の1	上がり下さい。
ある方はな	内原材料名において、アレルギー疾患の ご注意下さい。 数いもののそばで保管しないで下さい。 8る可能性があります。	※師の使き、スープの選をはお好み ※野菜、チャーシュー、メンマ等を! 召し上がれます。 ※一度に多くゆでる時はお湯も多く
●お願い/本たら、弊社おき	製品につきましてお気づきの点がございまし 様相検査までお気軽にお問い合わせ下さい。	注 意 調理の際は、熱 十分ご注意下さ
<b>⊚</b> €0120-	319185 http://marunaka.org JPS 的機能調査証明を登場しております。	栄養成分表示 / 1人前(14 エネルギー 498 タンパク質 17.8 図 質 16:1.1 皮 水 化 物 70.5.1 食 塩 相 当 重 9.1.1

事業者名	株式会社マルナカ		
郵便番号	067-0051		
住所	江別市工栄町5番地の1		
電話番号	011-391-2121		
FAX	011-391-7333		
担当者	岩本 和宜/いわもと かずよし		
メールアドレス	iwamoto@marunaka.org		
ホームページ	https://marunaka.org		
アドレス			
インターネット	自社オンラインショップ 有		
販売	他社オンラインショップ出品 不可		
	条件		
	_		
オンライン	https://store.shopping.yahoo.		
ショップアドレス	co.jp/kitano-nanakamado/		
中华大口2年出	•		

#### 事業者PR情報

マルナカは昭和八年創業の乾麺類製造業で す。創業時より麺の美味しさを求めて、こだわり の原料を使い最新の設備と技術で昔ながらの 変わらぬ味を守り続けています。

## 主な販売先

小売店(百貨店、スーパーなど)

## 商品生産に伴う管理状況について

JFS-B

# 商品販売についての希望

徐々に拡大

# アレルギー表示 義小麦、卵 務 注 一括表示内原材料名において、アレルギー 疾患のある方はご注意下さい。

「推定値」または「分析値」↓

栄養成分表示	148	g	当たり
熱量	498		kcal
たんぱく質	17.8		g
脂質	16.1		g
炭水化物	70.5		g
食塩相当量	9.1		g

単位↓

#### 備考