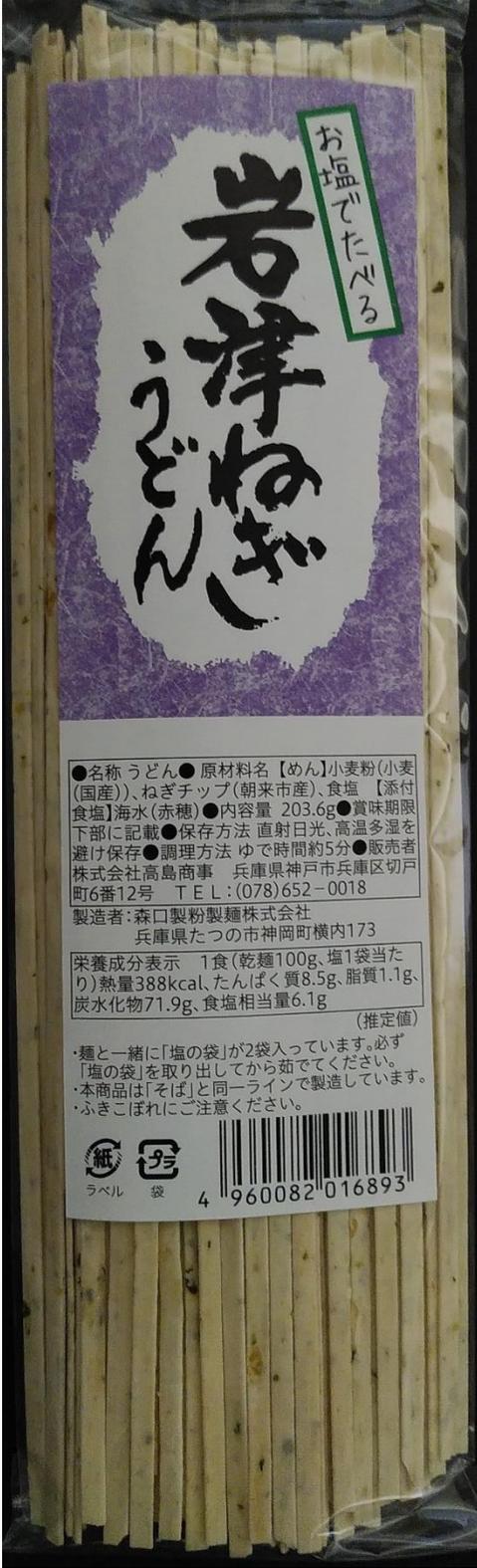


新発売

お塩でたべる

岩津ねぎうどん



●名称 うどん ●原材料名【めん】小麦粉(小麦(国産))、ねぎチップ(朝来市産)、食塩【添付食塩】海水(赤穂) ●内容量 203.6g ●賞味期限 下部に記載 ●保存方法 直射日光、高温多湿を避け保存 ●調理方法 ゆで時間約5分 ●販売者 株式会社高島商事 兵庫県神戸市兵庫区切戸町6番12号 TEL:(078)652-0018
製造者:森口製粉製麺株式会社 兵庫県たつの市神岡町横内173

栄養成分表示 1食(乾麺100g、塩1袋当たり) 熱量388kcal、たんぱく質8.5g、脂質1.1g、炭水化物71.9g、食塩相当量6.1g (推定値)

・麺と一緒に「塩の袋」が2袋入っています。必ず「塩の袋」を取り出してから茹でてください。
・本商品は「そば」と同一ラインで製造しています。
・ふきこぼれにご注意ください。

朝来市特産品「岩津ねぎ」を一年中味わって下さい!!
1袋にねぎ約1.5本分(1本約100gとして)のねぎチップが入っています。
お好みであっさり播州赤穂のお塩でどうぞ。



高 株式会社 高島商事
Takashima shoji Co., Ltd.

〒652-0847
兵庫県神戸市兵庫区切戸町 6-12 高島ビル
TEL:078-652-0018 FAX:078-652-1018

お塩は裏面に
入ってま〜す

