

大人気乾麺シリーズ



エコープマーク品かわら版

麺は国産小麦粉を使い、もみ切り打ちで仕上げました。

もみ切り打ちとは、麵に凹凸ができるよう、機械装置でめん生地をもみ打ち加工してから切り出す製法です。ゆで上げ後も凹凸が残るため、スープがらみが良く、手打ちラーメンに近い食感を堪能いただけます。

リニューアル

国産愛用

野菜と食べる
味噌らーめん

2人前×6袋入



同封のスープは信州味噌を使用し、コクのある味わいです。

リニューアル

国産愛用

野菜と食べる
とんこつらーめん

2人前×6袋入



同封のスープは旨みが効いたとんこつ味をベースに

リニューアル

国産愛用

野菜と食べる
醤油らーめん

2人前×6袋入



同封のスープは丸大豆醤油が香り、すっきりとした支那そば風の味わいです。

発行所

JAライフワーク福島

食品企画課

魚介エキスやガーリック、香辛料などを合わせた、あっさりめのスープです。

国産愛用

野菜と食べる
塩らーめん

2人前×6袋入



国産愛用

国産小麦粉づくり
手振りうどん

500g×6袋入



もみ切り打ち
田舎そば

270g×6袋入



編集後記

好きな料理の上位にランキングするラーメン。これまで「野菜と食べる」は塩だけでしたが、醤油、味噌、とんこつについても「野菜と食べる」シリーズへリニューアルしました。
一日の野菜摂取量は350gと言われていきます。生野菜なら両手に軽く山盛り一杯分が目安量だそうです。
野菜が苦手なお子様もラーメンとなら苦にせず食べられるのではないのでしょうか。
トッピングに海藻やきのこ類も加えれば栄養十分です。
いろいろな緑黄色・淡色野菜を具に使用して我が家のオリジナル健康ラーメンを作ってはいかがでしょうか。

(渡辺 幸一)