

富士宮市フードバレー商品

## 地産地消 米粉めん

# 富士山しらゆきめん

富士宮で農薬を使わず  
自家栽培した米を  
自家製粉、自家製麺した  
雪のような白い麺です。

農業者の高齢化とお米の低価格で休耕水田が多くなり環境にも悪影響を及ぼしております、それを防ぐ努力をして百姓のパン工房ではそのような水田を管理させていただいております。

富士山の恵みの湧水を用い水として、レンゲや菜の花を栽培し桃源郷と云われております柚野地域で安全・安心なお米を生産して原料に使用しております。米粉文化を推進し食料自給率向上にがんばっていますどうぞご支援をお願いします。

### 《調理法》

沸騰したお湯で**1分半～2分**ゆでます

ゆであがりましたら **すぐに冷水（10度以下）**で冷やして下さい（ゆですぎないで下さい）

鍋物には、ゆでないで入れることもできます、

**つけ汁に長時間入れて置いても麺がのびることは少ないです**

コシの強い **しらゆきめんは 和風にも洋風料理にもお使い**  
いただけます。



夏は冷やしていかがですか



温かいどんぶりでも  
めんがのびにくいです



鍋料理の仕上げに  
ゆでないで入れられます

常温でお持ち帰りできますが涼しい場所で保管して下さい。  
解凍しましたら早くお召し上がりください。  
1日以上常温保存はしないで下さい。

防腐剤無添加の為  
冷凍保存して下さい

米粉パン・米粉めん  
米粉文化を推進する  
**百姓のパン工房**

富士宮西高前

富士宮市淀師1506-7  
電話 0544-29-7878