

ふんわり 新開発 米もち うどん



こめこちゃん

解凍方法はいろいろ

まず何といても茹でる手間が不要。「歯ごたえを楽しむ」なら熱湯解凍2分。「ふんわりもちもちの食感」を楽しむなら3分で「ふんわり温うどん」の出来上がり。さらに流水解凍(5分前後)でも食味は変わらないので短時間で多食数提供に威力を発揮します。

豊富なメニューバリエーション

和風めん(かけ・ざる・焼きうどん)はもちろんのこと「カレーうどん」なら小麦粉うどん以上に相性バツグン。更に米粉特有のもちもち感が和風スイーツに向いており、「小倉あん」「きなこ餅」にもご利用いただけます。



ふんわり米もちうどんの特徴

- 米粉(国産)50%以上
- 6大アレルギー物質不使用(小麦グルテン不使用)
- 塩不使用
- 日本で初めての商品(新製法の冷凍茹麺)

成分表(自社調べ)

① エネルギー	162	kcal/100g
② 水分	60.9	g/100g
③ たんぱく質	1.5	g/100g
④ 脂質	1.3	g/100g
⑤ 炭水化物	36.0	g/100g
⑥ 灰分	0.3	g/100g
⑦ ナトリウム (食塩相当量)	98 (0.2)	mg/100g (g/100g)

メーカー希望小売価格…………… 200g/1食 105円
250g/1食 130円
包装…………… 1ケース(30食入りダンボール)
発送単位…………… 2ケース

異次元感覚の新食感

「ふんわり米もちうどん」の一番の特徴は、なんと
言っても従来の小麦粉うどんには無い「未だ誰も
感じたことの無い食感」が楽しめ、そのふんわりも
ちもちの食味が「これは美味しい」の評価につなが
る点です。

これまでの米粉麺は _____

- ①主原料が小麦粉で米粉の配合率は2～3割にとどめた、単に米粉を入れたという商品なのでこれらの麺は米をかすかに感じる程度。
- ②主原料が米粉5割～10割であっても米でんぷんをアルファ化する製法の為、細麺で硬く、重く、歯ぬかりする食感で万人が美味しいと感じる評価が得られない。

_____ というものでした。

しかし、新開発の「ふんわり米もちうどん」は、本来の米の持つ風味をいかしつつ、一般的な小麦粉うどんの持つコシ、つるみをも超越した太くてふっくらもちりの美味しさを実現しました。



クリタ食品株式会社

〒374-0042 群馬県館林市近藤町 631-3

TEL.0276 (72) 2702 (代)

フリーコール
通話無料 0077 (23) 824886

ホームページ

<http://www.kuritashokuhin.com>