

武蔵野フーズ



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。



MUSASHINO
FOODS

国産小麦粉の ラーメン

麺の長さを短くした学校給食用のラーメンです。
国産小麦特有の弾力と風味があります。
また、太めに仕上げている為、
経時変化も少なくなっております。
是非お試しください。

使用方法

凍ったままの麺を沸騰したお湯に入れ30秒程解凍してください

栄養成分（最終製品100g当たり）

エネルギー	151kcal	炭水化物	29.9g
水分	62.7g	灰分	0.6g
たんぱく質	6.0g	ナトリウム（分析値）	75mg
脂質	0.8g	食塩相当量	0.2g

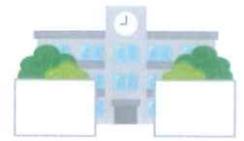


名称	冷凍食品 ゆで中華めん
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たん白/かんすい、加工でん粉
規格	(250グラム×5食)
賞味期限	製造日より1年
保存方法	-18℃以下で保存して下さい

お問い合わせ先/ 株式会社武蔵野フーズ 業販部
埼玉県朝霞市西原1-1-1
TEL: 048-470-3022
FAX: 048-475-0250



新商品のご案内



武蔵野うどん(食塩不使用)200g×5食

埼玉の郷土料理である武蔵野うどんを冷凍麺で再現しました。小麦粉は古くから武蔵野うどんで使用されていた埼玉県産小麦「農林61号」の後継品種「さとのそら」を100%使用しております。肉汁うどんの他にも、カレーうどんや煮込みうどんとしても召し上がることができます。

原料は小麦粉と水のみで食塩不使用にし、麺線も17cm程度と短く、学校給食に最適です。



特徴

- ・農林61号の後継種である埼玉県産小麦粉「さとのそら」を使用しています
- ・埼玉県の工場で製造しています
- ・色調は茶色系で小麦の風味があります
- ・硬く脆い食感
- ・滑らかさはなく、すすりより、噛むうどん
- ・#6の太めの麺線(讃岐は#10~8程度)です
- ・配膳まで伸びにくいうどんです。



讃岐うどん

武蔵野うどん

肉汁うどん レシピ

- ①ネギ2cm、肉を3cm程の大きさに切る
- ②鍋に出汁、醤油、みりん、ネギ、肉を加えひと煮立ちさせる
- ③②とは別鍋で沸騰させた湯に凍ったままの麺を入れ1~2分(お好みの硬さで)程解凍して水でしめる
- ④それぞれを別の器に盛って完成



使用材料

武蔵野うどん、豚ばら肉、長ネギ
鰹と昆布の合わせ出汁、醤油、みりん

提案商品紹介

➡ 1/3うどん（短麺）

➡ ① 食べやすい麺線

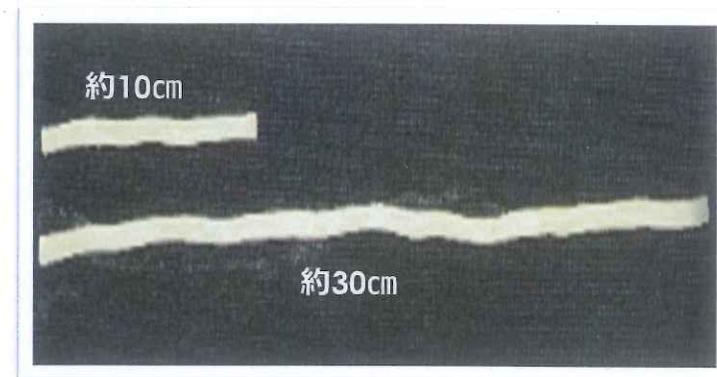
- 麺の長さが短いため、低学年の方でも食べやすい麺に仕上げました。
- 麺の長さが約10cm（一般的な麺の長さ30cmの1/3の長さ）麺をすすることなく喫食可能です。

➡ ② 健康的な配合

- 健康的な食塩不使用のうどん、一般的なうどんの塩分約75%カットとなっております。

➡ ③ 厳選した原料

- 使用している小麦粉は国産小麦を100%使用しています。



※写真はイメージです



規格：麺200×5食