

自然派Style大垣の水仕込み焼きそば

おうち焼きそばを変える!! 丁寧なこだわり

最高に旨い 家焼きそば



小川製粉製麺所(岐阜)
自然派Style
大垣の水仕込み焼きそば・2食
150g×2
麦 不使用 蔵



小川製粉製麺所(岐阜)
自然派Style
大垣の水仕込み焼きそば・3食
150g×3
原材料は小麦粉(小麦(国産))、食用なたね油、岩塩/かんすい(炭酸ナトリウム)。もちり強いコシ・食感に仕上げた蒸し麺です。お届け含む7日間。
麦 不使用 蔵



ていねいに仕込んだ 国産小麦のもっちり麺

- **国産小麦**
風味良く、食感もちり。
- **モンゴル産かんすい**
内モンゴル地下の鉱石由来。
- **国産なたね油**
希少な国産。遺伝子組換えの心配なし。
- **大垣の地下水**
仕込みは「水の都」のおいしい水。