

「真打®」 極細うどん(ひやむぎ) 230



角22番



規格・荷姿

1.15kg(5個入)×4×2合

<商品特長>

- つるつとなめらかで弾力のある食感
 - ・粘りと弾力を兼ね備えたバランスの良さが特長の北海道産小麦“きたほなみ”を使用
- 温・冷メニューどちらにもご使用頂けます
 - ・冷しメニューの場合は、“ひやむぎ”として訴求可能です

年間販売商品

「真打®」 そうめん (国産小麦粉使用) 230

丸30番



規格・荷姿

1.15kg(5個入)×4×2合

<商品特長>

- 粘りと弾力を兼ね備えたバランスの良さが特長の北海道産小麦“きたほなみ”を使用
 - しなやかで歯切れが良く、乾麺品質
 - 解凍60秒で調理可能(乾麺ゆで時間約2分)
 - 時間経過に強く、事前仕込み可能
- ・ひやむぎ・・・直径1.3以上1.7mm未満
 - ・そうめん・・・直径1.3mm未満



シマダヤおすすめ商品

「真打®」 ふわごし博多うどん(九州産小麦使用)250



角8番



温

冷



規格・荷姿

1.25kg(5個入)×4×2合

九州産小麦を使用した、ふわっとした口当たりで
中心にコシのあるつゆ馴染みの良い食感の博多うどん

<商品特長>

- 九州産小麦（チクゴイズミ）を使用
・粘りと滑らかさを付与
- ふわっとした口当たりと麺中心の粘りがある食感
・混練条件を調整し、ふわっとした食感と加工澱粉で麺中心の粘りを付与
- 角が丸みを帯びた長方形の麺形状

シマダヤ株式会社

サンプル依頼・お問合せはイトヤ食品まで！



イトヤ食品株式会社

本社 東京都練馬区高野台 2-1-4-7
TEL:03-5910-4488 FAX:03-5910-4489