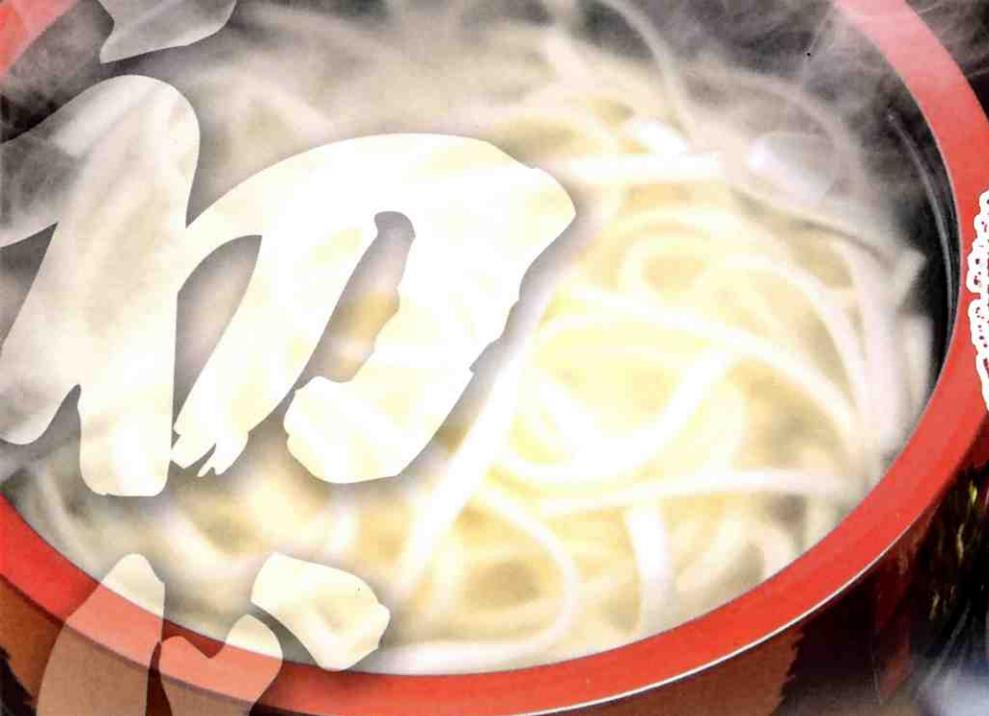


うどん日本一

初釜

うどん



艶やかな茹であがり
滑らかなのどごし

ボリューム感がある!
満足感を感じるボリューム、食べ応えのあるうどんに仕上げました。

弾力・コシがある!
弾力に優れ、手打ち麺にさらに近づきました。

艶・滑らかさがある!
茹であがりの艶、滑らかさを向上させました。

- 練り**
多くの水を粉に練りこみ、さらに真空でのミキシングにより良質な生地仕上げます。
- 熟成**
透明感と滑らかさを引き出す「ねかし」を取り入れ、生地と麺帯で、二段階の熟成をかけます。
- プレス機**
手打ちにおける「足踏み」を再現しています。弾力感とコシに磨きがかかります。
- 製麺**
手打ちにおける「揉み」を再現した圧延工程により、さらに生地を鍛えます。乱切りにした麺で、手打ちのような食感を楽しんでいただけます。

調理例



株式会社はくばく
 〒400-0598
 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351
<http://www.hakubaku.co.jp>
 TEL.0120-089890 (通話無料)
 受付時間/8:30~17:30(土曜、日曜、祝日を除く)

■取扱店

美味しいお米を無料配達!
こめ・こめハウスあみや
 株式会社あみや商事 〒441-1375 新城市的場 46・47 合併地
 ご注文はフリーダイヤル: **0120-022-105**

55659K