



◎紹介動画

ぼんぼん麺

コシのある中細麺、豚・鶏・魚介の
クリーミーでコクのあるスープ

おすすめの食べ方

茹でこぼし不要で本格ラーメン。

なかい里都まちCAFEにてお召し上がりになれます(1日5食限定)。*写真は里都まちCAFEでの調理例です。商品に具材は含まれません。



野菜や海鮮・肉などの具材をたっぷり
入れていただくと、ヘルシーで栄養
満点です。スープは醤油味、味噌味も
ご用意しています。

**国産小麦粉のこだわり麺と
無添加ちゃんぼんスープ**
創業明治十年の麺屋がこだわり
ぬいたコシのある中細タイプの麺に、
スープは豚・鶏のエキスに魚介の
うま味を加え、クリーミーでコクの
ある味わいで、相性抜群です。
麺の要となる小麦粉は、国産
小麦粉を自社で製粉し、本場モン
ゴル産かんすい、天塩、電解水を
秘伝の割合で合わせています。

有限会社金子製麺

中井町田中 994
TEL.0465-81-0425



公式サイト
<https://www.kaneko-seimen.co.jp/>



**鍋ひとつで調理できるので
キャンプ等でも大変便利です**
鍋ひとつで茹でこぼしなく簡単に
調理できます。焼豚・ネギ・卵を乗
せてボリュームアップ、温かい麺に生
卵をからめれば「カルボナーラ風」の
マイルドな味にも
早変わりします。
簡単調理の
ぼんぼん麺を、
ぜひ味わってみて
ください。