



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

## ぼんぼん麺

おすすめの食べ方

茹でこぼし不要で本格ラーメン。



紹介動画

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。

**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。



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。

**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  
せてボリユームアップ、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。

### 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/>

