

NEW

数量限定

しあわせ マイぬーどる

グルテンフリーで
おなかにやさしい

玄米の栄養を
まるごとそのまま

茹で時間は90秒！
伸びにくく煮崩れない

こだわりの玄米麺

材料は、お米とでんぷんだけ。とってもシンプルなのにとっても美味しい。

【しあわせ米】

九州の豊かな自然のなかで農薬・化学肥料不使用で種から育てたしあわせ米の玄米を、美味しい麺にしました。玄米の栄養はそのままに、焙煎することで芳ばしく味わい深い麺になりました。

【自然栽培北海道産馬鈴薯でんぷん】

米麺に不可欠なでんぷんにもこだわりました。北海道河西郡の服部弘さんが自然栽培で育てた貴重な馬鈴薯をでんぷんに加工しています。小麦麺にはない独特のコシのある食感が楽しめます。

内容量 100g (1食分)

賞味期限 2025年2月26日

保存方法 直射日光・高温を避け、常温保存

※袋内に水滴がありますが、蒸気殺菌水ですので問題ありません。

アレンジいろいろ

麺に芳ばしい風味があるので、濃い味付けにも負けません。

- ・トマトソースやホワイトソースをかけてパスタ風に
- ・肉みそをのせてジャージャー麺、担々麺など中華麺として
- ・茹でた麺を炒めて焼きそば風、
- ・レトルトカレーをかけてカレーうどん風に
- ・おお蕎麦やうどん風に
- ・伸びにくいのでお鍋のメに
- ・納豆やとろろをかけても◎

玄米麺とソースさえあれば

手軽に一品できあがり！

アウトドアや防災時にも活躍します

しあわせ米のお店／有限会社宇佐本百姓

大分県宇佐市木部887

usa@100sho.co.jp

0978-33-3265



※写真はイメージです