

本場長崎皿うどん

商品画像



パッケージ画像



商品説明

- ・具材入りあんを湯煎で温め、揚げめんの上にかけるだけで簡単にお召し上がり頂ける、長崎の皿うどんです。
- ・サクサクした歯ざわりの揚げ麺に、とろ〜りあんをかけてお召し上がり下さい。
- 麺：香ばしい風味が引き立ち、サクサクの食感に仕上がっています。また、この細い麺を使用するところにより、具材入りあんが良く麺に絡む様にしています。
- 具材入りあん:野菜・肉・魚介のそれぞれの分野の食材をまんべんなく取り入れました。11種類（キャベツ、もやし、にんじん、豚肉、きくらげ、むきえび、イカ、しいたけ、きぬさや、かまぼこ、さつま揚げ）入りです。
- ・あんかけのあんは、畜肉エキスをベースに旨みたっぷりです。
- ・冷凍食品加工でこの味を再現、開発に3年の歳月がかかりました。具材から引き出されるエキスとあんの風味が合わさって絶妙なバランスに仕上げました。まるでかきで深みのあるやさしい味です。

内容量/ケース入数

1袋：（揚げ麺50g、具材300g）
1ケース：12袋×2合

賞味期限（製造日より）

冷凍1年

原材料

揚げめん【小麦粉、植物油、食塩、かんすい、クチナシ色素】、あんかけ具材【キャベツ（国産）、もやし（国産）、でんぶん、にんじん（国産）、豚肉、きくらげ、むきえび、イカ、しいたけ、きぬさや、かまぼこ、さつま揚げ、グラニュー糖、食塩、醤油、水あめ、畜肉エキス、米発酵調味料、動物性香味油、大豆なたね油、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、カキエキスパウダー、レモン果汁、植物油、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（加工でん粉）、カラメル色素、着色料（紅麹）、香料】、（原材料の一部に鶏肉を含む）

お召し上がり方

【お召し上がり方】

- ① 皿うどんの具材は袋のまま封を切らずに、そのまま沸騰したお湯の中に入れ、約10分加熱してください。＊内袋は直接鍋のフチにつけないで下さい
 - ② 揚げ麺をお皿の上に盛り付けておきます。
 - ③ 加熱した具材の封をハサミで切り、麺の上に盛り付けてください。
- ＊ 加熱後は袋や中身が大変熱くなっていますので、やけどにご注意ください
- ＊ 加熱し過ぎますとあんかけの粘度が弱くなりますので10分以上加熱しないで下さい。