

# 全農かながわ こだわりの乾麺 その1

国産原料100%の乾麺！



「農協」シリーズ

「季」シリーズ

「米粉」シリーズ

もち麦使用

そば

## 1. 原料は100%国産を使用した乾麺です。

安全・安心な国産原料のみを使用して製造された、こだわりの乾麺シリーズです。

## 2. 「熟成麺」だから旨みとコシが違う！

グルテンを発生させる為に「熟成」させています。麺を寝かせることによって発酵を促進させ、旨みとコシが増し歯切れよく、滑らかな麺が出来ます。

## 3. 「JAS認定工場」で徹底した品質管理のもと、製造しています。

製造元の「全農かながわ 秦野総合工場」はJAS（日本農林規格）認定工場です。高いレベルの徹底した品質管理のもとで、製造しています。

### ◇「農協」シリーズ乾麺◇

国産原料で製造された定番の乾麺。袋が和紙加工されており、贈り物にも最適です。

### ◇「季（とき）」シリーズ乾麺◇

つなぎにでん粉を使用しています。なめらかな舌ざわり、のどごしの良い商品です。「農協」シリーズ同様に和紙加工されています。

### ◇「米粉」シリーズ乾麺◇

- ・「はるみうどん」：神奈川県産米はるみの米粉を加えております。  
はるみ米ならではのもちもち感が特徴のおすすめ商品です。
- ・「もち麦うどん」：国産原材料のもち麦粉と小麦粉を使用しました。  
もち麦うどんは、1食（100g）あたり2.8gの食物繊維を含みます。
- ・「玄米こがしうどん」：焙煎した国産玄米の米粉を加えております。  
玄米の香ばしさが楽しめる商品です。

### ◇「国産原料100%そば」◇

北海道産小麦と北海道産そばを原料に製造しています。なめらかなのど越し、コシが強く歯ごたえの良いそばです。

Q：うどんやそうめんっていつも麺つゆで食べちゃうけど、他に美味しい食べ方ってないかな？



A：麺つゆの代わりに手持ちのドレッシングであえるだけでも、美味しくいただけます。また、ケチャップと炒めて「ナポリタン風」、油炒めにして「チャンプルー風」などもオススメ！

# 全農かながわ こだわりの乾麺 その2

## 定番の乾麺！



### ◇「エコープ」シリーズ乾麺◇

JAグループのプライベートブランドである「エコープ」商品の乾麺。大人気の「エコープ丸細うどん」は、なめらかでつるつるした食感で皆様からご愛顧いただいている定番商品です。

### ◇「秦野」シリーズ中華麺◇

麺の原料小麦は国産を使用しています。もちもち感・のどごしと食感の良い中華麺に仕上がっています。冷し中華はしょうゆベースの涼味豊かなつゆ、らーめんはとりがらベースのあっさり醤油味のつゆが付いています。（2食入り）

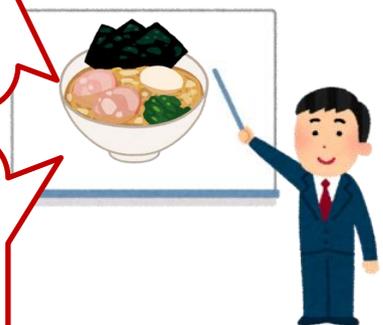
### ◇中華麺◇

厳選された良質な小麦粉から製造される、ロングセラーの中華麺です。1袋3食入りでご家族で楽しめます。「秦野」中華麺同様、冷し中華はしょうゆベースの涼味豊かなつゆ、らーめんはとりがらベースのあっさり醤油味のつゆが付いています。

乾麺には食塩が含まれているため、**たっぷりのお湯（麺の約10倍）**で茹でていただくことをおすすめしています。お好みの具材をのせて楽しくお召し上がりください。

### ストレート細麺の魅力！☆

同じ太さの場合、”縮れ麺”よりも**ストレート麺**の方がスープが絡み易く、麺は**細ければ細いほど**スープがよく絡む、という実験結果があります。





## 1. 麺は100%国産の小麦を使用した中華麺です。

国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。国産の小麦はみずみずしくもちっとしており、特に麺用に適しています。

## 2. 乾麺タイプの中華麺

専用乾燥室で乾燥させた乾麺タイプの中華麺なので、市販のフライしている即席麺と比べヘルシーです。常温保存で賞味期限も長めのため買い置きに便利です。

## 3. もみ切り打ち製法採用

麺に凹凸ができるよう特殊な装置で切り出す「もみ切り打ち製法」を採用し、ちぢれ麺を再現しています。茹でやすくコシのある麺です。



## Q & A

Q：美味しい作り方を教えてください。

A：乾麺には食塩が含まれているため、**たっぷりのお湯（麺の約10倍）**で茹でてください。  
お好みの具材をのせるのがオススメです。

Q：麺の種類の違いは何かあるの？

A：細麺はスープに馴染みやすいと言われ、太麺はもっちりした食感を味わえるのが特徴です。  
また、縮れ麺はコシが強く、ストレート麺はスープが絡み易いといった特徴があります。

