

<ハラール商品／Halal Products>

味川柳つるしうどん

AJISENRYU TURUSHIKO UDON



熟成に時間をかけて作り上げ、歯応えとのど越しのよいうどんです。保存に便利なチャック付きパッケージです。

Built up over time to ripening, It is a good UDON smooth and chewy texture. It is a zipper convenient package to save.

味川柳つるしこそうめん

AJISENRYU TURUSHIKO SOMEN



小麦粉を多めのこね水で練り上げ、熟成に時間をかけて作り上げたのど越しのよい素麺です。保存に便利なチャック付きパッケージです。

It is a good SOMEN that was smooth texture and elaborated in a generous amount of water kneading the flour, was built up over time to aging. It is a zipper convenient package to save.

味川柳つるしそば

AJISENRYU TURUSHIKO SOBA



風味豊かな挽きぐるみのそば粉を使用した山芋入りそばです。保存に便利なチャック付きパッケージです。

It is filled to the yam SOBA buckwheat flour rich flavor. It is a zipper convenient package to save.

<ハラール商品／Halal Products>

味涼みそうめん

AJISUZUMI SOMEN



熟成に時間をかけて作り上げ、透き通ったゆで上がり、のど越しの良いそうめんです。べに花とクチナシを使用した赤と緑の色麺で彩りを添えました。

The built up over time to ripening, rising boiled it clear, it is SOMEN good smooth texture.  
Color noodles was served with colorful red and green with gardenia and safflower.

味涼みひやむぎ

AJISUZUMI HIYAMUGI



熟成に時間をかけて作り上げ、透き通ったゆで上がり、コシの強いひやむぎです。べに花とクチナシを使用した赤と緑の色麺で彩りを添えました。

The built up over time to ripening, rising boiled it clear, it is HIYAMUGI chewy texture.  
Color noodles was served with colorful red and green with gardenia and safflower.

味川柳ざるうどん

AJISENRYU ZARU UDON



ざる用に作り上げた冷しておいしいうどんです。透明感のあるゆで上がり、早ゆで4分が特徴です。

It is a delicious UDON chilled crafted in a colander for.  
4 minutes is up and features, boiled early boiled a sense of transparency.

<ハラール商品／Halal Products>

味川柳ざるそば

AJISENRYU ZARU SOBA



やまいも入りでつるつるシコシコとした食感が特徴です。  
国内産の風味豊かな挽きぐるみのそば粉で作りました。

Texture was chewy smooth in the yam into is characterized.  
It was made up of buckwheat flour rich flavor of domestic(Japan production).

味川柳とろろそば

AJISENRYU TORORO SOBA



やまいも入りで口当たりの良い、やや細打ちのそばです。  
香りと味に優れた甘皮を多く挽き込んだそば粉で作りました。

Palatable, it is buckwheat fine beating slightly yam into.  
It was made with buckwheat flour that contains a lot of cuticle which is excellent in taste and aroma.

味川柳ざるうどん国産

AJISENRYU ZARU UDON KOKUSAN



北海道産小麦を使用し、よく練り上げ、熟成に充分時間をかけて作りました。みずみずしい茹で上がり、コシのある食感、口当たりの良さが特長です。

Use the Hokkaido wheat, and elaborated well, I made over a period of time sufficient to ripening. And chewy texture, good taste of it features boiled fresh.

<ハラール商品／Halal Products>

味川柳ざるそば国産

AJISENRYU ZARU SOBA KOKUSAN



国内産小麦粉と国内産の風味豊かな挽きぐるみのそば粉で作りました。つるつるとしたなめらかなのど越しのそばです。

It was made up of buckwheat flour rich flavor of domestic (Japan production) and domestic (Japan production) flour. It is smooth and slippery texture.

味の手揉みうどん

AJI NO TEMOMI UDON



熟成に時間をかけて作り上げ、なめらかなのど越しのよいうどんです。ふっくらとした茹で上がりは釜あげに最適です。

Built up over time to aging, it is UDON good smooth texture.

山芋そば

YAMAIMO SOBA



風味豊かな挽きぐるみのそば粉にやまいもを加え、丹念に練り上げました。

In addition to the yam buckwheat rich flavor, it was worked out carefully.

<ハラール商品/Halal Products>

めんつゆで食べる中華麺

MENTSUYU DE TABERU TYUKAMEN



めんは中太ストレート中華麺。もちもちの食感が特徴です。ラーメンスープは勿論のこと、めんつゆでおいしくいただけます。めんつゆにラー油一滴、ねぎ、ゴマを加えたつゆがお勧めです。

A thick straight noodles Chinese noodles. Texture of chewy texture is characterized. Of course, ramen soup is delicious in noodle soup. Soup by adding chili oil drop, green onions, sesame noodle soup in is recommended.

味川柳ざる茶そば

AJISENRYU ZARU TYA SOBA



静岡県産抹茶と更科そば粉を使用。香り豊かな抹茶の味わいが、特徴です。

Use Sarashina buckwheat flour and green tea, Shizuoka Prefecture. Taste of green tea rich aroma, is characterized.

矢切りまるうどん

YAGIRI MARU UDON



麺に最適な良質の小麦粉を多めの水で練り上げたなめらかな丸うどんです。

It is smooth texture MARU UDON elaborated with water generous amount of the flour of the best quality in the noodles.

<ハラール商品／Halal Products>

矢切りうどん

YAGIRI UDON



麵に最適な良質の小麦粉を多めの水で練り上げたなめらかなうどんです。

It is smooth texture udon was elaborated with water generous amount of flour of optimal quality noodles.

矢切りそうめん

YAGIRI SOMEN



麵に最適な良質の小麦粉を多めの水で練り上げたなめらかな素麺です。

It is smooth texture SOMEN that was elaborated in the water of the larger amount of flour of the best quality in the noodles.

矢切りひやむぎ

YAGIRI HIYAMUGI



麵に最適な良質の小麦粉を多めの水で練り上げたなめらかな冷麦です。

It is smooth texture HIYAMUGI that was elaborated in the water of the larger amount of flour of the best quality in the noodles