

<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
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、と、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上げました。

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しました。

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.

<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あげました。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.

山芋そば

YAMAIMO SOBA



風味豊かな挽きぐるみのそば粉 やまいもを加え、丹念 練り上げました。

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