

菜の里 稲庭うどん

秋田県の厳しい自然環境を生かし、

伝統の手延べ製法で丁寧につくられています。

そのなめらかな舌ざわりと

柔らかくてもコシのある歯ざわり、

さらりとした軽い食味は、

召し上がる方の心をとらえるものと確信致します。



1袋100g

②1 菜の里^{いなにわ}稲庭うどん 8入
(化粧箱入)

②2 菜の里^{いなにわ}稲庭うどん 18入
(化粧箱入)



1袋100g

②3 菜の里^{いなにわほそ}稲庭細うどん 8入
(化粧箱入)

②4 菜の里^{いなにわほそ}稲庭細うどん 18入
(化粧箱入)

細うどんは、

稲庭うどんよりも細いうどんです。

細い麺づくりのため

湿度の低い冬季のみ

製造が許される品。

茹で時間はなんと2〜3分です。