

# 日本の生ラーメンを世界へ!

業界初!?

昭和 23 年創業の製麺所が常温で賞味期限 180 日の  
製品開発に成功し、輸出事業を開始しました。

常温

生麺  
賞味期限  
180  
日

## ◆長期保存可能な理由◆

- 一、熟成低加水麺
- 一、水の徹底濾過
- 一、工場の衛生管理
- 一、培った独自技術



中太ストレート麺

- 品名：生中華めん
- 原材料名：【麺】小麦粉（国内製造）、還元水飴、植物油、食塩、酒精、酸味料、かんすい、乳化剤、貝 Ca、クチナシ色素、加工でん粉（一部に小麦・大豆を含む）  
【スープ】醤油、動物油脂、食塩、砂糖、畜肉エキス（豚、鶏）、野菜エキス、煮干粉末、混合節粉末（かつお節・さば節）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素（一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さばを含む）
- 内容量：302g（めん 110g×2、スープ 41g×2）
- 賞味期限：製造より 180 日（常温）
- 保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
- 使用上の注意：賞味期限内にお召し上がりください。

栄養成分表示 ※日本版  
1 食（麺 110g、スープ 41g）当たり

|       |          |
|-------|----------|
| エネルギー | 393 kcal |
| たんぱく質 | 12.3 g   |
| 脂 質   | 6.7 g    |
| 炭水化物  | 70.7 g   |
| 食塩相当量 | 7.6 g    |

（推定値）

本製品に含まれるアレルギー物質

めん：小麦・大豆  
スープ：小麦・大豆・豚肉・  
鶏肉・さば

## PB・OEM のご相談も承ります！

飛驒

昭和 23 年創業

麺

製造元

【HP】 <https://www.hidamen.net/>

麺の清水屋

■お問い合わせ・お見積りのご依頼など

有限会社麺の清水屋 担当：清水将行（Shimizu Masayuki）

TEL：0578-82-0145 / FAX：0578-82-6145

携帯：090-1752-2118 / MAIL: [shimizu.masa@dream.ocn.ne.jp](mailto:shimizu.masa@dream.ocn.ne.jp)