

Yokoo Shoten Corporation Produits originaux à base de nouilles séchées

Udon de Kyoto (100% farine de Kyoto.)



Farine de Kyoto à faible rendement
Nouilles udon très rares, fabriquées à 100 %.
Texture riche et moelleuse.
Les nouilles udon sont également bien préparées.



Nouilles udon fines de Shirasagi



Des nouilles udon minces, faciles à avaler et à manger pendant les mois d'été lorsque l'appétit diminue.



nouilles au tofu frit



Des nouilles udon gutturales. Elles sont fabriquées selon une technique ancienne. Les nouilles udon séchées sont fabriquées selon une technique ancienne. Les nouilles udon séchées ont une saveur ferme qui ne peut qu'être appréciée. Les nouilles udon sont fabriquées selon des techniques anciennes et ont une saveur ferme propre aux nouilles udon séchées.



Des nouilles Udon qui ne glissent pas



Lorsqu'il est bouilli, la partie fendue s'ouvre pour permettre d'attraper facilement les baguettes et les fourchettes. Il est facile à manger pour les nourrissons, les personnes âgées et les personnes souffrant d'un handicap de la main ou de l'œil.



Type de soba de haute qualité



Fabriqué à partir de farine de sarrasin de haute qualité et croustillant.
Les nouilles soba sont préparées différemment des autres nouilles soba.



Baozhou Qianjian

Yokoo Shoten Co.

Conseil pour l'expansion des exportations

URL



Yokoo Shoten Corporation Produits originaux à base de nouilles séchées

Banshu Somen Silk Shigure

Ce somen a une texture et une consistance similaires à celles des galettes de riz et est conçu pour être aussi bon que le somen tiré à la main.



Mini-mini Tomo Shiraga Somen

((pour) la soupe)

Il s'agit de nouilles somen courtes produites pour faciliter la consommation des nouilles somen historiques de Banshu. Pourquoi ne pas les utiliser comme ingrédient dans les soupes, comme plat de tous les jours ?



nouilles glacées dans de l'eau glacée

Cette orge froide est fabriquée selon des techniques ancestrales qui lui confèrent une texture fer et une saveur propre à l'orge froide.



Parfum de blé de Kyoto Nouilles chinoises Kyo (MIYAKO)

Ces nouilles chinoises uniques sont fabriquées à partir de farine de blé à 100 % produite dans la préfecture de Kyoto, dont le rendement est faible. Ces nouilles chinoises ont une texture ferme mais moelleuse.



Yokoo Shoten Co.,LTD.

Code postal 679-4108

438-1, Daizumidera, Kamioka-cho,
Tatsuno, Hyogo, Japon

Tél. : +81 791-65-0181

Fax : +81 791-65-0888

Courriel : master@yokooseimen.co.jp



@NOODLE_COMPANY_JAPAN

YOKOO SHOTEN CO.,LTD.

438-1 Daijyuji, Kamiokacho, Tatsuno City
Hyogo Pref. JAPAN 679-4108

TEL: +81 791-65-0181

FAX: +81 791-65-0888

E-mail : master@yokooseimen.co.jp



@IBONITO.YOKOOSEIMEN

1

2

3