

1年の締めくくり

生そばで年越し



武生製麺



かみしめて香りを
楽しんでほしい

福井・越前そば

～国内産そば粉使用・越前そば武生製麺～
そば粉の多くは輸入で、国内産は約2割ほど。輸入粉に比べて水分が多めでもっちり感があるのが特徴です。武生製麺のそば粉は100%国内産。また「越前そば」に使う粉は、一本挽きといわれる色が黒くて香りが強いタイプです。そばの栄養を丸ごと使うので、風味の強い生そばに仕上がります。

おいしく
ゆでる
コツ!



武生製麺
桶谷社長

①たっぷりのお湯で
1～2食ずつ
たくさん入れるとお湯の
温度が下がり団子状になり
やすいので注意。

②ゆで時間は
約3分
少し前に好みのかたさか
味見を。やわらかめでも
水でしめるので大丈夫。



③水でしめる
ザルにあげて水洗いし、
ぬめりを取る。サラッとし
た口当たりでコシも残る。



④湯せんで温め直す
温めたあとにつゆの入っ
た丼へ。

①つゆで
煮ない
つゆでゆでると
団子状になるので
注意。



ゆでる 具材はついていません
23 冷蔵 賞味期間 2月 武生製麺
越前八割そば
330g(2人前・つゆ付)
(1食あたり本体299円)
(299kcal・食塩相当4.3g/1人前)

賞味期間お届け日含む7日 本体 **598**円
小麦・卵 (税込 646円)



2人前
8割そば



4人前
3割そば



ゆでる 具材はついていません
24 冷蔵 武生製麺
国内産そば粉使用
越前そば
620g(4人前・つゆ付)
(1食あたり本体150円)
賞味期間お届け日含む7日 本体 **598**円
小麦・卵 (税込 646円)

国内産のそばの実を自家製粉し、風味豊かでコシのある生そばに仕上げました。削り節から丁寧に炊き上げたダシの効いた少し甘めの自家製つゆが、そばの味を一層引き立てます。

裏面でほかの地方の生そばや手軽な冷凍そばもご案内しています

あわせてどうぞ! ~いろんな具材を取り揃えています~

大きめの海老が3つ
しっかり大きな
食べごたえのある
かき揚げ

直径約10cm
えび・バナメイ、
インドネシア
冷凍 賞味期間 2月
ファーストフーズ

447 冷蔵
海老のせかき揚げ
200g(2個)
たまねぎ・にんじん・春菊を使用し、海老を3尾のせた大き
めのかき揚げです。(169kcal・食塩相当0.1g/100g) 小麦・乳・えび

限定価格
1個あたり
本体 **229**円
本体 **458**円
(税込 495円)

具材
たまねぎ
にんじん
春菊
海老

レンジ 揚げる トスター
約10cm

長〜いえび天 ポリュームあり!

お店のような花咲タイプ
衣好きな方に

大2尾
レンジ そのまま
26 冷蔵 合食
花咲えび天ぷら(大)
74g(2尾) (1尾あたり本体249円) 本体 **498**円
賞味期間:1月1日 小麦・乳・えび (税込 538円)
そのままでもレンジ加熱してもご利用いただける便利なえび天ぷらです。

約16.5cm
えび:ブラックタイガー

約15cm
えび:バナメイ
レンジ そのまま
27 冷蔵 合食
花咲えび天ぷら
126g(3尾) (291kcal・食塩相当0.2g/3尾) 本体 **598**円
賞味期間:1月1日 小麦・乳・えび (税込 646円)

京産産向い
やぶ
湯茹 そのまま
21 冷蔵 やぐ羅
にしん小切煮 80g
米国・ロシア産のにしんを醬
油と砂糖でじっくり骨まで
炊き上げました。 小麦
(274kcal・食塩相当2.4g/100g)
賞味期間:60日
本体 **298**円
(税込 322円)

全長各約10cm
19 冷蔵 伏見蒲鉾
CO-OP 紅白梅寿なる巻
75g×2本
原料:遣伝子組換えでない
食べ切りサイズの紅白2本
セットです。 小麦・卵
賞味期間:1月7日
本体 **280**円
(税込 302円)

! ご注文は12月最終回の注文書にご記入ください。

