

# 稲庭うどん

Inaniwaudon



## 商品説明

日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作業で作られています。



商品名	稲庭うどん
内容量	200 g
原材料	小麦粉、食塩、水、でん粉(でん粉は、打ち粉として使用しております。)
JANコード	4969447004032
賞味期限/消費期限	25ヶ月
個包装のサイズ/重量	290mm * 90mm * 15mm / 200g
ケースサイズ/重量	295mm * 367mm * 80mm / 4500g
ケース入数	20袋
MOQ	5ケース
リードタイム	1週間
保管条件	常温
保管方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。また、臭気物の近くには保存しないでください。
卸価格	条件により異なります。
日本の小売価格	550円
栄養成分表示	100g当たり エネルギー: 334kcal, たんぱく質: 9.0g, 脂質: 1.0g, 炭水化物: 72.2g, 食塩相当量: 5.8g
アレルギー表示	小麦
備考	ヴィーガン、ベジタリアン。 食品添加物は使用しておりません。 手延べ干しめん特定JAS、秋田県HACCP認証。 OEM製造が可能です。

## 調理方法

1. 麺をゆでる。  
一人前の分量80~100gに対し、1リットル以上の水をご用意ください。十分沸騰したお湯になるまで待ち、麺をばらばらと入れます。
2. 麺をかき回す  
麺が、鍋や麺どうしでくっつかないように、かきまわしながら、ゆでます。
3. ゆで具合を見る  
乳白透明になるまでゆでます。  
※お好みに応じて、ゆで時間を調整してください(時間の目安は3分前後です)
4. 冷水でもみ洗い  
ゆであがったら、ざるにあげて、冷水で十分もみ洗いをします。  
ボウル等にあらかじめ氷水をご準備いただき、麺をゆでた後、氷水でゆでた麺をゆすぎ、氷水でさらしていただきますとより一層コシの強さをお楽しみいただけます。

温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。

## 株式会社稲庭うどん小川

会社URL: <https://ogawaudon.com/>

住所: 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

問い合わせ: [info@ogawaudon.com](mailto:info@ogawaudon.com)

# 北海道産小麦粉100%使用稲庭うどん

*Inaniwaudon using 100% Hokkaido flour*



## 商品説明

日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作業で作られています。北海道産小麦粉を100%使用していますのでナチュラルな小麦の風味をお楽しみいただけます。



商品名	北海道産小麦粉100%使用稲庭うどん
内容量	200g
原材料	小麦粉、食塩、水、でん粉（でん粉は、打ち粉として使用しております。）
JANコード	4969447053061
賞味期限/消費期限	25ヶ月
個包装のサイズ/重量	290mm * 90mm * 15mm / 200g
ケースサイズ/重量	295mm * 367mm * 80mm / 4500g
ケース入数	20袋
MOQ	5ケース
リードタイム	1週間
保管条件	常温
保管方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。また、臭気物の近くには保存しないでください。
卸価格	条件により異なります。
日本の小売価格	600円
栄養成分表示	100g当たり エネルギー: 334kcal, たんぱく質: 9.0g, 脂質: 1.0g, 炭水化物: 72.2g, 食塩相当量: 5.8g
アレルギー表示	小麦
備考	ヴィーガン、ベジタリアン。 食品添加物は使用しておりません。 手延べ干しめん特定JAS、秋田県HACCP認証。 OEM製造が可能です。

## 調理方法

1. 麺をゆでる。  
一人前の分量80~100gに対し、1リットル以上の水をご用意ください。十分沸騰したお湯になるまで待ち、麺をばらばらと入れます。
2. 麺をかき回す  
麺が、鍋や麺どうしでくっつかないように、かきまわしながら、ゆでます。
3. ゆで具合を見る  
乳白透明になるまでゆでます。  
※お好みに応じて、ゆで時間を調整してください（時間の目安は3分前後です）
4. 冷水でもみ洗い  
ゆであがったら、ざるにあげて、冷水で十分もみ洗いをします。  
ボウル等にあらかじめ氷水をご準備いただき、麺をゆでいただきますとより一層コシの強さをお楽しみいただけます。

温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。

## 株式会社稲庭うどん小川

会社URL: <https://ogawaudon.com/>

住所: 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

問い合わせ: [info@ogawaudon.com](mailto:info@ogawaudon.com)

# 稲庭うどん業務用

## Inaniwaudon for business



### 商品説明

日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作業で作られています。



商品名	稲庭うどん業務用
内容量	1kg
原材料	小麦粉、食塩、水、でん粉（でん粉は、打ち粉として使用しております。）
JANコード	4969447050916
賞味期限/消費期限	25ヶ月
個包装のサイズ/重量	290mm * 175mm * 25mm / 1kg
ケースサイズ/重量	295mm * 446mm * 141mm / 12.5kg
ケース入数	12袋
MOQ	3ケース
リードタイム	1週間
保管条件	常温
保管方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。また、臭気物の近くには保存しないでください。
卸価格	条件により異なります。
日本の小売価格	2650円
栄養成分表示	100g当たり エネルギー: 334kcal、たんぱく質: 9.0g、脂質: 1.0g、炭水化物: 72.2g、食塩相当量: 5.8g
アレルギー表示	小麦
備考	ヴィーガン、ベジタリアン。 食品添加物は使用していません。 手延べ干しめん特定JAS、秋田県HACCP認証。 OEM製造が可能です。

### 調理方法

1. 麺をゆでる。  
一人前の分量80~100gに対し、1リットル以上の水をご用意ください。十分沸騰したお湯になるまで待ち、麺をばらばらと入れます。
2. 麺をかき回す  
麺が、鍋や麺どうしでくっつかないように、かきまわしながら、ゆでます。
3. ゆで具合を見る  
乳白透明になるまでゆでます。  
※お好みに応じて、ゆで時間を調整してください（時間の目安は3分前後です）
4. 冷水でもみ洗い  
ゆであがったら、ざるにあげて、冷水で十分もみ洗いをします。  
ボウル等にあらかじめ氷水をご準備いただき、麺をゆでいただきますとより一層コシの強さをお楽しみいただけます。

温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。

## 株式会社稲庭うどん小川

会社URL: <https://ogawaudon.com/>

住所: 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

問い合わせ: [info@ogawaudon.com](mailto:info@ogawaudon.com)

# 稲庭うどんヴィーガンつゆ付き (V-9)

## Inaniwaudon with vegan soup (V-9)



### 商品説明

日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作業で作られています。うどん、麺つゆともにプラントベースですので、ヴィーガンの方にも安心してお召し上がりいただけます。



商品名	稲庭うどんヴィーガンつゆ付き (V-9)
内容量	稲庭うどん200g・ヴィーガンつゆ20ml * 2
原材料	うどん:小麦粉、食塩、水、でん粉(でん粉は、打ち粉として使用しております。) つゆ:たまりしょうゆ、砂糖、焼酎、食塩、だし(昆布、乾しいたけ)、椎茸エキス、昆布エキス、酵母エキス
JANコード	4969447062889
賞味期限/消費期限	1年半
個包装のサイズ/重量	265mm * 85mm * 21mm / 290g
ケースサイズ/重量	275mm * 440mm * 100mm / 6300g
ケース入数	20箱
MOQ	3ケース
リードタイム	1週間
保管条件	常温
保管方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。また、臭気物の近くには保存しないでください。
卸価格	条件により異なります。
日本の小売価格	900円
栄養成分表示	うどん: エネルギー: 334kcal, たんぱく質: 9.0g, 脂質: 1.0g, 炭水化物: 72.2g, 食塩相当量: 5.8g(100g当たり) つゆ: エネルギー: 25.6kcal, たんぱく質: 1g, 脂質: 0g, 炭水化物: 4.42g, 食塩相当量: 2.24g (20g当たり)
アレルギー表示	小麦、大豆
備考	ヴィーガン、ベジタリアン。 食品添加物は使用していません。 手延べ干しめん特定JAS、秋田県HACCP認証。 OEM製造が可能です。

### 調理方法

1. 麺をゆでる。  
一人前の分量80~100gに対し、1リットル以上の水をご用意ください。十分沸騰したお湯になるまで待ち、麺をばらばらと入れます。
2. 麺をかき回す  
麺が、鍋や麺どうしでくっつかないように、かきまわしながら、ゆでます。
3. ゆで具合を見る  
乳白透明になるまでゆでます。  
※お好みに応じて、ゆで時間を調整してください(時間の目安は3分前後です)
4. 冷水でもみ洗い  
ゆであがったら、ざるにあげて、冷水で十分もみ洗いをします。  
ボウル等にあらかじめ氷水をご準備いただき、麺をゆでた後、氷水でゆすぎ、冷水で十分もみ洗いをします。とより一層コシの強さをお楽しみいただけます。

温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。

## 株式会社稲庭うどん小川

会社URL: <https://ogawaudon.com/>

住所: 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

問い合わせ: [info@ogawaudon.com](mailto:info@ogawaudon.com)