



職人のこだわりに応える、
上質の手打ちうどん専用粉、誕生。



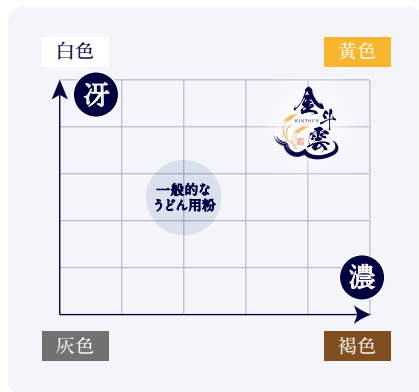


打つもの、食するものに、かつてない「うどん」体験を。

一目で食べるものを魅了する 輝く色調と麺の冴え

- ・食欲をそそる明るく冴えた黄色い色調
- ・見るからに美味しく輝く麺肌の冴えとみずみずしさ

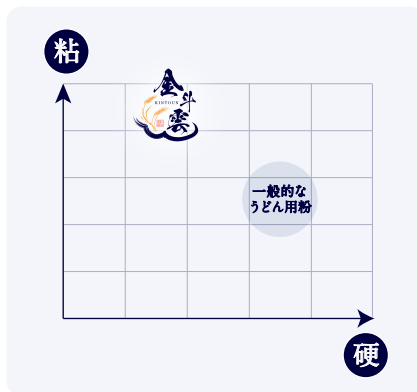
色調ポジショニング



その見た目に負けず、 食べ進める度に 魅了される食感

- ・吸り心地のよい滑らかさ
- ・噛むたびに美味しい粘りともちもち感

食感ポジショニング



■手打ちうどん

【配合】

金斗雲	100.0%
食塩	5.0%
加水	42.0%

【製造工程】

ミキシング……7分(目標生地温度25℃)

足踏み……………2～3回

分割

ねかし……………20～30分

団子作り

ねかし……………1～3時間(夏季)

2～5時間(冬季)

延ばし

包丁切り

ゆで

粗蛋白:8.0% 灰分:0.34%

日清製粉株式会社

※商品についてのお問い合わせは下記へお気軽にどうぞ。

本 社	日清製粉 営業本部 営業部	〒101-8441	東京都千代田区神田錦町1-25
札 幌	営 業 部	〒060-0003	北海道札幌市中央区北3条西3-1(ヒューリック札幌ビル)
仙 台	営 業 部	〒980-0811	宮城県仙台市青葉区一番町1-9-1(仙台トラストタワー)
東 京	営 業 部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12
関 東	営 業 部	〒103-8544	東京都中央区日本橋小網町19-12
名 古 屋	営 業 部	〒461-0008	愛知県名古屋市中区武平町5-1(名古屋栄ビル)
大 阪	営 業 部	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36(新大阪トラストタワー)
中 四 国	営 業 部	〒700-0907	岡山県岡山市北区下石井1-3-16
福 岡	営 業 部	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5(博多石川ビル)

TEL:03-5282-6360	FAX:03-5282-6137
TEL:011-231-3171	FAX:011-251-7909
TEL:022-222-3175	FAX:022-224-6982
TEL:03-5641-8130	FAX:03-5641-8827
TEL:03-5641-8010	FAX:03-5641-8015
TEL:052-972-8960	FAX:052-972-8965
TEL:06-6350-6001	FAX:06-6350-6020
TEL:086-224-5601	FAX:086-224-2335
TEL:092-472-4871	FAX:092-473-9548