



スマホ版ブログ

◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>

◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

[エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ] パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)

## 横浜南エリアのおすすめ商品

信越明星(株)の

# ソース焼そば・塩焼そば

(産直小麦使用)

(産直小麦使用)



当朝作じふわった!

### こだわり、その一

北海道 JA おとふけ産直小麦の中力粉「きたほなみ」使用でもちもち食感。

### こだわり、その二

コシを出す添加物「かんすい」は使っていません。

代わりに小麦たん白、貝殻焼成カルシウムを配合してコシ、弾力のある麺に。

### こだわり、その三

粉末ソースは旨味を出す「たん白加水分解物」が抜いてあります。

代わりにニンニク、玉ねぎなどの持つ自然な旨みをくわえています。



Q.プラ削減のため外袋の扇形の部分はなくせないの？

A.麺の入った中袋を噛んでしまうので、扇形の部分をなくすのは難しいんだ。



Q.残った麺は冷凍できるの？

A.茹でうどん、蒸し麺はグルテンが死んでしまうので冷凍しないだね。生麺は冷凍できるよ。



Q.外国産小麦の輸入減少は国産小麦にも影響があるの？

A.外国産、国産に関わらず、年2回、平均買付価格をもとに国が値段を決めるので、もちろん影響があるよ。国産小麦も、今後値上がりするよ。



ぜひ、お試しください。