

美味しさと美しさを併せ持った
次世代の讃岐うどん、
それが「真麺(しんめん)」です。

真麺

細麺

讃岐うどん **半生**

しっかりとしたコシのある細麺は
のど越しが良く、
モチモチ&ツルツル。
そして、ゆで上がりの
乳白色に輝く麺のツヤ。



美味しさの秘密は

真麺は特許取得の切刃により通常の麺とは異なる形状をしています。
この形状が食感の良さを飛躍的に向上させました。

ご贈答用



商品番号 **SK-08**

- 8人前 (麺 200g × 4袋)
 - だし付 (かけだし、つけだし各4袋)
- 化粧箱入 賞味期限: 常温90日
本体価格 **2,800円** (税込 3,024円)



商品番号 **SK-06**

- 6人前 (麺 200g × 3袋)
 - だし付 (かけだし、つけだし各3袋)
- 化粧箱入 賞味期限: 常温90日
本体価格 **2,100円** (税込 2,268円)



商品番号 **SK-14**

- 14人前 (麺 200g × 7袋)
 - だし付 (かけだし、つけだし各7袋)
- 化粧箱入 賞味期限: 常温90日
本体価格 **4,900円** (税込 5,292円)

ご家庭用



商品番号 **SH-16**

- 16人前 (麺 200g × 8袋)
 - だし付 (かけだし、つけだし各8袋)
- 賞味期限: 常温 90日
本体価格 **4,000円** (税込 4,320円)



商品番号 **SH-20** 麺のみ

- 20人前 (麺 200g × 10袋)
 - だしなし
- 賞味期限: 常温 90日
本体価格 **3,000円** (税込 3,240円)

茹で時間はわずか6~8分

半生うどんは一般的に12分~15分程度茹で時間が必要でしたが、麺の形状を変えたことにより、茹で時間も大幅に短縮できました。

- 釜上げうどん: 6分
- かけうどん: 7分
- ざるうどん・ぶっかけうどん: 8分

毎日食べていただきたいから

安心してお召し上がり頂けるよう、弊社従来品と同様に素材にもこだわって開発しました。さらに従来品よりも塩分を控えめにしております。

