



金色だしそば河津庵



茨城ブランド「常陸秋そば」仕様の高級インスタント麺！

玄そばの最高峰といわれる茨城県産「常陸秋そば」を特許製法で特別な乾麺にし、鰹節専門の当店が厳選した鰹節を微粒粉にした短時間で濃厚な出汁が抽出できる専用の「出汁パック」を用い、1800年創業、昔ながらの製法にこだわった本物の醤油づくりを続けているヨネビシ醤油に特注した「本かえし」が入った本格即席蕎麦！

商品名	金色だしそば河津庵
企業名	有限会社河津商店
出荷可能時期	通年
賞味期限	180日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	麺[小麦粉（北海道産）、そば粉（茨城県産常陸秋そば）、食塩] / 日本、だしパック[かつお節（国産）、さば節（国産）、昆布（国産）] / 日本、本かえし[しょうゆ（小麦、大豆を含む、国内製造）、みりん、砂糖] / 日本
内容量	2食
サイズ	縦13.0cm 横19.0cm 高さ7.0cm
入数	20
最低納品単位	1ケース
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、香港、台湾
ご利用シーン	茨城ブランド「常陸秋そば」仕様の高級インスタント麺！ 出汁（ダシ）を注いで4分待てばできあがり！ 天然かつお出汁の風味豊かなスープが食欲をそそります 化学調味料不使用だから深い味わい 健康を気遣う大切な方への贈り物に好適です 日本ギフト大賞2020茨城県賞