



小麦不使用麺 ひかり



小麦不使用麺“ひかり”は、小麦アレルギーの方やグルテンによる自己免疫疾患であるセリアック病の方も安心してお召し上がり頂けます。

“ひかり”は、小腸で吸収され難いバナナ澱粉(難消化性澱粉)を加えており、腸内環境を整える効果が期待できます。

商品名	小麦不使用麺 ひかり
企業名	岩喜製網株式会社
出荷可能時期	1月/2月/3月/4月/5月/6月/10月/11月/12月
賞味期限	180日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	米粉 / 日本、甘藷粉 / 日本、大豆粉 / 米国、バナナスターチ / 日本、蒟蒻ペースト / 日本、もち米粉 / 日本、大豆発酵液 / 日本
内容量	130 g
サイズ	縦45cm 横32.5cm 高さ41cm
入数	100
最低納品単位	1ケース
輸出希望国又は地域	ベトナム、シンガポール、香港、米国、台湾、その他
ご利用シーン	小麦アレルギー、セリアック病などを患う方々を含む一般の消費者に対し、レストラン、キャンプなどでのパスタ、ラーメン、焼きそばとしての利用ができます。