



石臼研磨 常陸秋蕎麥



「常陸蕎麥麵」種植於常陸太田市北部山區，品質日本第一。
製麵前晚才將蕎麥磨成粉，呈現最接近現磨現打狀態的乾燥蕎麥麵。無化學添加物，煮麵時間短，可嘗到蕎麥自然的香氣。

商品名稱	石臼研磨 常陸秋蕎麥
企業名稱	伊勢又米穀製粉株式會社
發貨期間	全年
賞味期限	365日
保存方式	常溫
原材料及添加物	麵粉 / 美國、澳洲、蕎麥粉 / 日本、美國、山藥粉 / 日本、食鹽 / 日本
內容量	200g
尺寸	長26.5cm 寬34cm 高13.5cm
個數	30
最少進貨量	2
認證機構許可	常陸太田市特產品 認證編號 第44號
出口國家或區域	新加坡、越南、美國、其他、香港、臺灣
使用方式	蕎麥冷麵、蕎麥沙拉、義式蕎麥麵等。