IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -
Here!

- 產品資訊 -

金色高湯蕎麥麵河津庵

人稱玄蕎麥最高峰的茨城縣產「常陸秋蕎麥」，用專利製法特別製作的乾麵；身為柴魚專賣店的我們，嚴選柴魚磨成細粉，特製日式高湯包，所以能在短時間內快速熬製濃郁的高湯；最後是創立於1800年、遵循古法的醬油老店「米菱醬油」特製日式醬汁，三者結合成道地的即食蕎麥麵！

商品名稱	金色高湯蕎麥麵河津庵
企業名稱	有限會社河津商店
發貨期間	全年
賞味期限	180日
保存方式	常溫
原材料及添加物	麵條（北海道產麵粉、茨城縣產常陸秋蕎麥粉、日本產食鹽）/、高湯包（日本產柴魚、日本產鯖魚乾、日本產昆布）、日式醬汁（醬油（日本製，含小麥、大豆）、味醂、砂糖）
內容量	2份
尺寸	長13.0cm　寬19.0cm　高7.0cm
個數	20
最少進貨量	1箱
出口國家或區域	新加坡、越南、美國、香港、臺灣
使用方式	茨城縣品牌「常陸秋蕎麥」規格的高級即食麵！ 加入日式高湯後等待4分鐘就可食用！天然鰹魚熬製的日式高湯風味絕佳，令人食慾大增。不使用化學調味料，所以鮮味十足，適合贈送給重視健康的親友 ★日本禮品大賞2020茨城縣賞★