

九州産の健康野菜を使った手延べ麺を発売

肥後そう川

手延べ麺製造・販売の(有)肥後そう川(甲佐町早川、阪本憲市社長)は10月から九州産のゴボウやショウガ、ニンニクを使った手延べ麺の新商品を発売した。

商品名は「野菜のチカラ麺」。日本古来から体に良いとされる野菜である、ゴボウ・ショウガ・ニンニクを使った手延べ麺で「ごぼーめん」「しょーがめん」「にんにくめん」の3種類があり、細めん(即席めん)タイプと太めん(煮込みうどん)タイプの計6商品を発

売。ゆで汁に残る塩分やうま味をダシとして生かすことでそのまま煮込むだけで野菜のうまみや成分を余すところなく食べられるのが特徴という。価格は特製つゆ付で3袋入り、

1680円から。同社では「ゴボウやショウガ、ニンニクなど体に良いとされる野菜を使った手延べ麺で、そのまま煮込むだけで簡単に美味しく健康になれる麺が出来上がります。ぜひ多くの方に味わっていただければ」と話している。



▲このほど発売した「野菜のチカラ麺」(6食入りセット)



▲もちもちとした食感が特徴の太麺タイプのごぼう煮込みうどん