

Morioka Reimen

Animal Free

盛岡冷麺 アニマルフリー

Amazingly chewy noodles with an unprecedented texture are made from wheat and starch. Serve them cold in Japanese-inspired soup (animal-free soup). Enjoy with your favorite vegetables and other toppings. While the soup contains no meat extract, it goes well with such meat products as ham and char siu.

小麦とでん粉で作った今までにない麺のコシと食感。和風冷麺 汁あり(アニマルフリースープ) 好みの野菜などの具材を入れてお楽しみください。畜肉エキス不使用のスープを使用しておりますが、トッピングにハムや焼豚等の肉を加えても美味しくいただけます。



Serving Suggestion 調理例

Product Information

製品詳細

Name of product 商品名	"Morioka cold noodles" 盛岡冷麺	
Description of product 商品の内容	Cold noodles with soup for home consumption. 家庭用スープ付き冷麺	
Optimum boiling time 茹で時間	1 minute (For softer texture 2-3 minutes) 1分半から2分	
Name of Manufacturer 製造者	TODAKYU CO.,LTD. 株式会社戸田久	
Place of production 製造場所	Product of Japan 日本	
JAN Code JAN コード	4975007822565	

Package 包装	Size (L×W×H) サイズ(縦×横×高)	260×160×45mm
	Weight or Volume 重量または体積	346g
Packing (In carton boxes) 梱包(紙箱)	Package Material 包装材	PP
	Size (L×W×H) サイズ(縦×横×高)	205×470×160mm
Storage Condition 貯蔵方法	Gross Weight 総重量	3,460g / 10PC 3,460g / 10袋
	Materials 材質	Cardboard box 段ボール箱
Shelf life 賞味期限	Expiration date 180 days after production date 製造日から180日	

Nutrition Facts (Serving Size 6.349313 oz ≒ 6.35 oz. (180g)) 栄養成分表(1食分 6.349313オンス≒6.35オンス(180g))	Content 含有量
Calories 熱量	400 kcal
Total Fat 脂肪	0.2 g
Sodium ナトリウム	2,200 mg
Total Carbohydrate 炭水化物	91.9 g
Protein タンパク質	7.4 g

Allergen アレルギー物質	WHEAT , TREE NUTS (Coconut) , SOYBEANS 小麦、木の实(ココナツ)、大豆
---------------------	---



Ingredients and Additives 原料および添加物	Country of origin 原産国
[NOODLES] 【麺】	
Wheat Flour 小麦粉	Australia オーストラリア
Water 水	Japan 日本
Starch (Potato, Wheat) でんぷん(ジャガイモ、小麦)	The United States, Canada, Japan アメリカ、カナダ、日本
Modified Tapioca Starch タピオカ加工でんぷん	Thailand タイ
Ethyl Alcohol エチルアルコール	Brazil, China, Thailand, Japan, etc ブラジル、中国、タイ、日本、その他
Salt 塩	Japan 日本
[SOUP] 【スープ】	
Sugar mixed isomerized liquid sugar 砂糖混合同性化液糖	Japan 日本
Water 水	Japan 日本
Salt 塩	Japan 日本
Soy sauce(Defatted soybeans, Wheat, Salt, Soybean) 醤油(脱脂大豆・小麦・塩・大豆)	Japan, The United States 日本、アメリカ
Brewed vinegar(Brewed alcohol, Water), Alcohol 醸造酢(醸造アルコール、水)、アルコール	Japan 日本
Seasoning(Monosodium L-Glutamate(621), Disodium) 調味料(L-グルタミン酸ナトリウム)	Brazil ブラジル
5'-Ribonucleotide(635), Red pepper, Garlic 5'-リボヌクレオチド、唐辛子、ニンニク	Brazil, China ブラジル、中国
Coloring agent(Caramel 1(150a)), Ginger, Thickener(Xanthan gum) 着色料(カラメル)、生姜、増粘剤(キサンタンガム)	Japan 日本
Acidulant(Citric acid(330), Lactic acid(270)), Paprika 酸味料(クエン酸、乳酸)、パプリカ	China, Japan 中国、日本

Cooking method

調理方法

- Boil a generous quantity of water in a pot.
鍋にたっぷりのお湯を沸かします。
- Loosen the noodles as you put them in the pot.
麺をほぐしながらお湯に入れます。
- Boil the noodles for 1 minute (or 2-3 minutes if you prefer softer).
麺は1分(柔らかめ2~3分)ゆでてください。
- Once the noodles are cooked, take them out and drain off the water.
麺がゆであがったら湯切りします。
- Rinse the noodles in cold water and drain, before placing them in a dish.
麺を冷水で洗い、水を切って器に盛ります。
- Mix the attached soup with 5-6 ounces of water and pour it over the noodles.
スープを5~6オンスの水と混ぜ、麺に注ぎます。

Serving Suggestions

調理例

Serving Suggestion 1
盛り付け例 1

- Boiled egg
ゆで卵
- Watermelon
スイカ
- Cucumber
キュウリ
- Roast pork
チャーシュー
- Green onion
ネギ
- Radish kimchi
大根キムチ

Serving Suggestion 2
盛り付け例 2

- Peach, avocado, tomato
桃、アボカド、トマト
- Roast chicken
ローストチキン
- Consomme jelly
コンソメゼリー
- Chinese cabbage kimchi
白菜キムチ
- Lemon
レモン