

## 『料亭の匠』シリーズ商品概要

### 【鍋焼うどん】

松茸・有頭海老・鶏肉・椎茸など、9種類の具材を豊富に盛り付けました。

国産小麦を使用したコシのある自家製麺と、鰹と昆布から丁寧にとった上品なだし。

松茸の香る料亭風に仕上げました。

めん・だし・具材、それぞれの美味しさを味わうことのできる一番人気の商品です。

この度、だしの炊き出し時間を調整し、さらにおいしい“だし”にリニューアルいたしました。

- 内容量 : 麺、だし、具材  
(鶏肉、有頭海老、椎茸、もみじ麩、  
三つ葉、白菜ゆず和え、松茸、細竹、  
きぬさや)
- 容器形態 : 袋 (内袋、外袋)
- 規格 : 1食入り 573g
- 希望小売価格 : オープン価格
- 販売先 : 全国の量販店冷凍食品コーナー



## 【蟹と帆立のうどん】

人気の高い具材である蟹と帆立を使用した贅沢なうどんです。

鯉節から丁寧に炊き出して作っただしに蟹の旨みを合わせた海鮮風味。

ゆずがほんのり香る上品な味わいです。

北海道産の小麦を使用したしなやかな麺も自慢です。

この度、だしの炊き出し時間を調整し、さらにおいしい“だし”にリニューアルいたしました。

- 内容量 : 麺、だし、具材  
(かに爪、ホタテ、紅ズワイほぐし身、  
三陸産ワカメ、梅麩、椎茸、白菜煮込み、  
ゆず)
- 容器形態 : 袋 (内袋、外袋)
- 規格 : 1食入り 539g
- 希望小売価格 : オープン価格
- 販売先 : 全国の量販店冷凍食品コーナー



## 【阿波尾鶏の鶏南そば】

四国徳島の自然の中で丹念に飼育された地鶏の「阿波尾鶏」に焼き葱を合わせた鶏南そば。

阿波尾鶏は、脂肪が少なく、引き締まった肉質でかむたびに旨みが口に広がります。

石臼引きのそば粉を使用したそばは、豊かな香りとのど越しの良さが特長です。

この度、阿波尾鶏のうまみを存分に味わっていただくため、食感が柔らかくジューシーな肉質の阿波尾鶏にリニューアルいたしました。

- 内容量 : 麺、だし、具材  
(阿波尾鶏スライス肉、白ねぎ、ゆず、  
梅麩、三つ葉)
- 容器形態 : 袋 (内袋、外袋)
- 規格 : 1食入り 506g
- 希望小売価格 : オープン価格
- 販売先 : 全国の量販店冷凍食品コーナー

