

商品特徴

	サッポロ一番 きのこ庵 まいたけうどん	サッポロ一番 きのこ庵 なめこそば
めん	麺線 10 番 角型 フライ麺 つるつるとしたのど越しと、うどん特有のもっちりした食感の麺です。噛むほどにもちもちとした食感が楽しめる麺に仕上がっています。	麺線 20 番 角型 フライ麺 ふるい分けをせず、そばの実をそのまま挽いた「挽きぐるみそば」を配合。その特徴であるやや黒めの色調で、豊かな香りの麺です。そば独特のつるつるシコシコとした食感が味わえる麺に仕上がっています。
つゆ	上品な口当りの本醸造淡口醤油を加え、まろやかですっきりとした味わいのうどんつゆに仕上がっています。 香り豊かな焼津加工鰹節と濃い旨みの長崎加工いりこ、深みのある味わいの利尻産昆布を合わせただしの深い旨みとみりんのコクのある上品な甘みがつゆに広がります。	豊かな香りの焼津加工鰹節と枕崎加工鰹本枯節に、深みのある味わいの利尻産昆布を合わせた旨みと香り広がる合わせだしです。 旨みが強くも濃厚な味わいの低温熟成醤油を加え、すっきりとしながら、味わい深い甘口のそばつゆに仕上がっています。
具材	風味が良く食感の良いまいたけと、香ばしく旨みのある揚げ玉が、だしの美味しさを引き立て、ふわふわのかき卵と緑鮮やかな葱が、彩りを添えています。	香り立ちが良く、つるつるとした滑らかな食感のなめこに、かまぼこと葱が彩りを添えています。
JANコード	4 9 0 1 7 3 4 0 0 8 2 3 1	4 9 0 1 7 3 4 0 0 8 2 4 8
内容量	6 7 g (めん 5 0 g)	6 7 g (めん 5 0 g)
希望小売価格	1 5 5 円	
荷姿	1C/S 12食入り	

	サッポロ一番 きのこ庵 秋限定 香りごま きのこそば	
めん	麺線 20 番 角型 フライ麺 ふるい分けをせず、そばの実をそのまま挽いた「挽きぐるみそば」を配合。その特徴であるやや黒めの色調で、豊かな香りの麺です。そば独特のつるつるシコシコとした食感が味わえる麺に仕上がっています。	
つゆ	焼津加工鰹節と枕崎加工鰹本枯節を合わせた香り豊かで旨みの効いた鰹だしに、醤油とコクのある甘さのみりんを合わせたつゆは、ごまや濃口ごま油を加え、ごまの香りと旨みが広がる味わいに仕上がっています。 秋の深まりを感じさせるコク深い、限定ならではの味わいとなっています。	
具材	風味が良く食感の良いまいたけと、旨み豊かで柔らかな食感のしいたけ、色鮮やかな葱が、ごま香る旨みつゆに美味しさと共に広がります。さらに、もみじ型かまぼこと香ばしいいりごまが、秋に深まりを感じさせ、穏やかな彩りを添えています。	

JANコード	4 9 0 1 7 3 4 0 1 1 2 6 2
内容量	6 9 g (めん 5 0 g)
希望小売価格	1 5 5 円 (外税)
荷姿	1C/S 12食入り