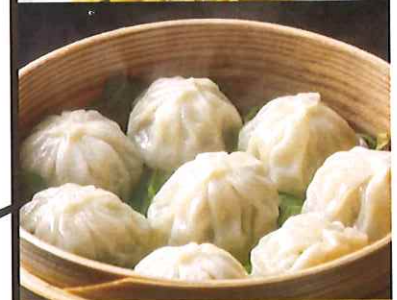
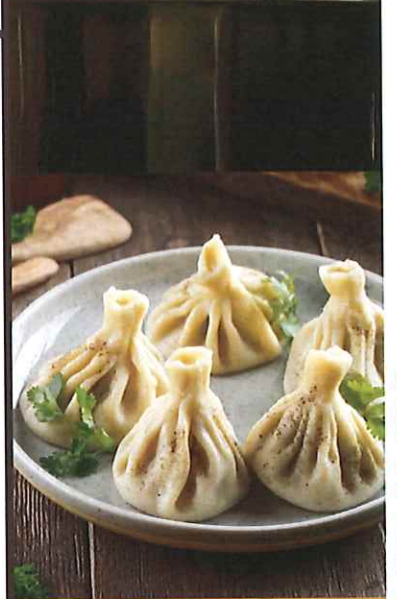
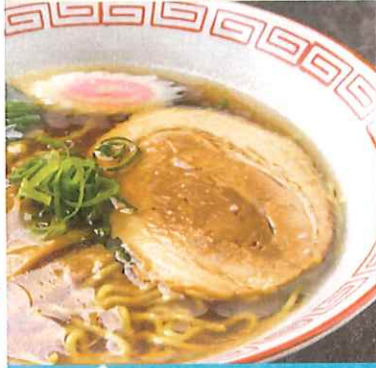


明治十年創業 かねと製麺謹製

Spaghetti, noodle, gyoza, Xiaolongbao, pizza...

For cooking in the world



KANEKO
MILL FOOD PRODUCTS
since 1877



世界の麺料理・
皮料理に使える
ヌードル & 皮つつみ

国産小麦・もち麦雑穀・有機杜仲茶抹茶を
配合した、お腹に優しいヘルシー仕立て！
毎日のお家料理が楽しく広がります！

神奈川県 中井町

KANEKO
MILLFOOD PRODUCTS
since 1877



For cooking
in the world

パスタ・拉麺・餃子・小籠包…

世界の様々な 麺料理・皮料理に

ミーゴレン、フォー、パッタイ。

これらは世界に存在する麺料理のごく一部ですが、日本のうどんやそばと同様に、世界にも様々な麺料理があります。そして日本でなじみ深い餃子や春巻きといった皮料理も、同じように世界各地それぞれの文化で広がった、それぞれの皮料理が存在しています。

本シリーズは日本の料理にはもちろん、濃厚ソースやスパイスの効いた世界の麺料理・皮料理にも負けない、小麦の風味を活かした商品となっております。さらに国産小麦・もち麦雑穀・杜仲茶抹茶を配合したお腹に優しいヘルシー仕立て。どなた様にも美味しく便利にご利用いただけます。



世界の麺料理用
神名ヌードル



世界の皮料理用
つつみ皮

いろいろ作れちゃう 世界の麺&皮料理



- 麺料理 ・フォー（ベトナム）
- ・ミーゴレン（インドネシアなど）
- ・パッタイ（タイ）・ユベチ（ギリシャ）
- ・クイティウ（カンボジア）

- 皮料理 ・ヴァレーニキ（ウクライナ）
- ・ペリメニ（ロシア）・サモサ（インド）



主な取扱商品

生麺（蕎麦・うどん・ラーメン・そうめん・ソフト冷麺・蒸し麺・茹で麺）、乾麺（蕎麦・うどん・素麺・冷麦）、皮類（餃子・シューマイ・春巻・ワンタン）、オリジナルめんつゆ各種、粉類等の一般向け商品の他、小麦の持込加工、ご贈答用、業務用商品等



かむなのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

「穀物の育つ田畑」→「製粉する水車」→「麺として形となる製品」、という大まかな流れを図案化したロゴマーク。神名(かむな)とは神奈川の古い呼び名のこと。

良き粉から良き麺を育む

〒259-0145 神奈川県中井町田中994
TEL.0465-81-0425 FAX.0465-81-1722

E-mail mail@kanekoseimen.co.jp

www.kanekoseimen.co.jp



かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

商品のご案内

商品名：【世界の麺料理用 神名ヌードル】業務用でも家庭用でも OK です。

発売日：2021年10月1日



※包材デザイン



画像.

| 名 称 | 餃子の皮 | 商品名 | 世界の麺料理用 神名ヌードル | 商品コード | 120 | 10 番角 麺幅 3厚 1.5 |
|----------|---|-----|-------------------|-------|-----|--------------------|
| 原 材 料 名 | 小麦粉(国内製造)、もち麦粉、杜仲茶抹茶、食塩 | | | | | |
| 内 容 量 | 200g | | | | | |
| 賞 味 期 限 | 365日(脱酸素材入り) 販売提供90日迄出荷 | | | | | |
| 保 存 方 法 | 直射日光を避け、冷暗所の風通しの良い場所 | | | | | |
| 使用上の注意 | 保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください | | | | | |
| 調理方法 | 茹で時間 5~6分 お好みで調整してください。 | | | | | |
| カロリー100g | 熱量 339kcal たんぱく質 12.9g 脂質 1.7g 炭水化物 68g 食塩相当量 2.8g 茹で後 0.4g | | | | | |
| JUNコード | 4995732150594 | | | | | |

商品特徴

新製品：世界の麺料理に使用できる麺

そもそも麺類は、小麦粉に水を加えて延ばしたもので、茹でて肉、魚介類、野菜、等で作った具材と一緒に食べることを言います。

日本の伝統的小麦粉農林61号の契約製粉の小麦粉と北海道産小麦粉とアルファー化でんぷん粉・栃木県産もち麦粉更に神奈川県産有機杜仲茶ブレンドにより風味と独特な食感と同時に健康的な風味のある世界の麺料理に合うおなかに優しい麺を作りあげました。

小麦の風味と食感で麺の味を味わう健康素材の小麦粉の麺をお楽しみ下さい。

／日本 ラーメン、パスタ、ざる麺、じゃじゃ麺／インドネシア・マレーシア ミーゴレン／ベトナム フォー、カオウラ／ハワイ サイミン／タイ パッタイ／フランス クスクス／カンボジア クイティウ／スリランカ インディアッパ／イタリア パスタ／スペイン フィデウワ /中国 ラーメン /韓国 韓国うどん／エジプト コシャリ／イラン アーシュレシュテ／ギリシャ ユベチ／台湾 まぜそば／マレーシア パンミー／シンガポール ラクサ
参考レシピサイト <https://oceans-nadia.com>



かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

商品のご案内

商品名：【世界の皮料理用 つつむ皮】業務用でも家庭用でも OK です。

発売日：2021年10月1日ミニピザにもなる餃子皮のイメージ写真



※包材デザイン

画像

| | | | | | |
|---------|--|-----|---|-------|-----|
| 名 称 | 餃子の皮 | 商品名 | 世界の皮料理用 つつむ皮 | 商品コード | 580 |
| 原 材 料 名 | 小麦粉、もち麦粉、杜仲茶抹茶、食塩、デンプン（打ち粉） | | | | |
| 内 容 量 | 20枚 10cm径 多少厚めの皮 | | | | |
| 賞 味 期 限 | 14日（脱酸素材入り） | | | | |
| 保 存 方 法 | 要冷蔵 10℃以下で保存。 | | 熱量 291 kJ/100g 脂質 1.4 炭水化物 57 食塩相当量 1.5 | | |
| 使用上の注意 | 保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください | | | | |
| JUN コード | 4995732150276 | | | | |
| 備考 | 当面の間 1週間に 2日間製造致します。水曜日と木曜日です。注文時注意願います。 | | | | |

商品特徴

新製品1：世界の皮料理に使用できる つつみ皮 餃子、春巻き、焼売、ピザ等々

そもそも餃子とは、小麦粉に水を加えて薄くのばして作った皮で、肉、魚介類、野菜、等で作った具材を包み、焼く、蒸す、茹でる、揚げるなどした食べ物ことを言います。

日本の伝統的小麦粉農林61号の契約製粉の小麦粉と北海道産小麦粉とアルファー化でんぷん粉・栃木県産もち麦粉更に神奈川県産有機杜仲茶ブレンドにより風味と独特な食感と同時に健康的な風味のある世界の皮料理に合うつつみ皮を作りあげました。小麦の風味と食感で皮の味を味わう健康素材の小麦粉の皮をお楽しみ下さい。

中国 ジャオズ/モンゴル ボーズ、ホーショール、バンシ/韓国 マントウ、/ネパール モモ、/インド サモサ
/カザフスタン サムサ/トルコ マンティー/チュニジア ブリック/スペイン エンパナーダ/イタリア ラビオリ、アランチャーニ/ドイツ マウルタッシェン/ポーランド ピロシキ/リトアニア コンドゥーナイ/ベラルーシ
カルドゥーナニ/ロシア ペリメニ/グルジア ヒンカリ/アメリカ・カナダ ピーロギー/トルコ ドルマ

料理レシピ参考サイト <https://gyoza.love/news/739>



For cooking in the world 明治十年創業かねこ製麺謹製

世界の麺料理に応用できる
 国産小麦&もち麦雑穀配合の
 お腹に優しいヘルシー仕立て

世界の麺料理用ヌードル

■名称:干しスパゲティ ■原材料名:デュラム小麦のセモリナ粉、小麦粉(国産強力粉全粒粉)、小麦たんぱく、卵白粉、食塩 ■内容量:200g ■賞味期限:この面下部に記載 ■保存方法:直射日光及び湿気を避けて保存 ■調理方法:標準ゆで時間8分前後

製造者/有限会社金子製麺
 〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
 TEL.0465-81-0425 FAX.0465-81-1722
 ※本工場では、そば、卵、山芋を含む製品を製造しています。

- 番手15丸刃
- 麺幅2.00mm
- 標準麺帯厚1.50mm

栄養成分表示
 可食部 100gあたり
 エネルギー/334kcal
 たんぱく質/10.7g
 脂質/1.8g
 炭水化物/70.8g
 食塩相当量/3.5g
 (茹で後の食塩相当量/0.4g)



[脱酸素剤入り包装]