

ヤマダイより 大きめ海老入りかき揚げと風味のよい本格派のそば 「手緒里庵 かき揚げ天ぷらそば」リニューアル発売！

ヤマダイ株式会社(本社:茨城県結城郡 代表取締役:大久保慶一)は、「手緒里庵 かき揚げ天ぷらそば」をリニューアル発売致します。本格的なそばの風味・食感を追求したノンフライそばとサクサク食感のオリジナルかき揚げ天ぷらを使った本格派の天ぷらそばです。

商品情報

商品名: 手緒里庵 かき揚げ天ぷらそば(内容量 116g)

麺 : 独自製法のストレートノンフライそば。挽きたてのそば粉を4割配合し、そば粉の風味・食感を追求した本格的生そば風食感です。(熱湯5分)

スープ: カップ麺ながらも蕎麦屋さんの本格的なそばつゆを目指しました。

本醸造醤油のキレを活かし、かき揚げとの相性を第一に考え上品に仕上げたつゆです。

鰹節や利尻産昆布の出汁の旨さでコクと風味を付与し、唐辛子を効かせました。

具材: かき揚げ天ぷら(えび、タマネギ)、ネギ

かき揚げの海老を大きくし、衣に海老粉末を入れることで味の改良を行いました。さらに

タマネギの量を増やすことでサクサクとした食感と豊かな風味がアップしました。

カロリー: 419kcal

発売日: 2016年10月17日(月)

価格: 210円(税別)

