

2016年10月26日

## ヤマダイより 本格的な鴨だしの風味を追求した 「手緒里庵鴨汁そば」11月リニューアル発売！

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 鴨汁そば」をリニューアル発売することになりました。本格的なそばの風味や食感を追求した油で揚げていないそばを使用し、またつゆも鴨ダシの旨さが際立つ濃い目のつゆに仕上げました。

### 商品情報

商品名: 手緒里庵 鴨汁そば(内容量 119g)

麺 : 独自製法によって開発した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、そば粉の風味や食感を追求した本格的なそばに仕上げています。(熱湯5分)

スープ: 本醸造濃口醤油をベースにたまり醤油を配合した旨味豊かなそばつゆです。鴨エキスと鰹の旨味で風味豊かな鴨ダシを再現しています。別添の鴨風味油は、鴨オイルをふんだんに使用しています。さらに調理感のある炭火焼風の香りを付け、香り立ち豊かな鴨南ばんそばに仕上げました。

具材: 鶏肉団子、ネギ、かまぼこ

カロリー: 326kcal

発売日: 2016年11月14日(月)

価格: 210円(税別)



## ヤマダイ株式会社