

麺の本当の旨味を味わって頂ける自信作です。

匠の麺づくり
各種

こだわりの
麺工房

謹製

- ・よもぎ
- ・宇治抹茶
- ・大麦若葉
- ・昆布
- ・紅茶
- ・ほうじ茶
- ・名古屋きしめん

・原材料
北海道産小麦粉、食塩、よもぎ等各種粉末
保存料・着色料は不使用の安心できる美味しさ

販売累計数
1千万食を
突破！



厳選
素材

こだわり麺の特徴



コシが強い

伸びにくい

ツルツル

喉越しが良い

・厳選素材を使用

原料にこだわり、北海道産小麦粉を使用。
保存料・着色料は一切使用せず仕上げています。

・本格熟成製法

創業90年の八千代製麺が手間を惜しまず、
伝統製法と独自の技で仕上げた自慢の麺です。

昔ながらの製法を頑なに守りながら、
独自の技法で創り出す「乾めん」の数々を
是非一度、ご賞味ください。



製造者：八千代製麺株式会社
愛知県一宮市丹陽町九日市場1816
TEL 0586-77-4016

販売元：コスミック株式会社
千葉県浦安市高洲1-16-19
TEL 047-355-3323