

生

甲州名物

ほうとう

富士山麓の湧き水を使用して
造りあげた生麺に
特製みそスープと季節の野菜等を
たっぷり入れて
お召し上がりください。

麵造り百余年
伝承の味

平井屋

みそスープ付



四人前

調理例

甲州名物ほうとう

ほうとうは山梨を代表する郷土料理であり、季節の野菜をたっぷり入れて味噌で煮込んでいただく麺料理です。

富士山の伏流水で練り上げた麺は、野菜と煮込んでも煮崩れしないように原料と製法にこだわり、3種類の幅の麺を揉み機により手打ち風のこしの強い麺に仕上げられています。だしのきいた特製味噌スープでお召し上がりください。

お召し上がり方 1袋(2人前)

●用意する具材

かぼちゃ、白菜、人参、長ねぎ、いんげん、里芋、油あげ、きのこ類を適当な大きさに切り、ご用意ください。

①大きめの鍋に1.5リットルのお湯を入れ、だしの素等でだし汁を作ってください。



②かぼちゃ、人参、里芋など、煮えにくい季節の野菜を先に入れます。



③野菜がある程度やわらかくなりましたら、めんを半分の長さに切り、ほぐしながら入れて約10分煮込みます。



④こんどは油あげ、いんげん、長ねぎなどの煮やすい野菜を入れ、めんがやわらかくなるまで2～3分煮込みます。



⑤めんがやわらかくなりましたら、スープを入れ煮込んで出来上がりです。



名称	生うどん(ほうとう みそ付)
原材料名	めん/小麦粉、食塩、加工でん粉、酒精 みそ/味噌(大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖混合異性化液糖、しょうゆ、食塩、かつお節粉末、風味調味料、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内容量	740g[めん300g×2、スープ35g×4]
賞味期限	裏面下部に記載
保存方法	常温冷暗所にて保管してください。
使用上の注意	開封後は当日中にお召し上がりください。
製造者	株式会社 平井屋 山梨県南都留郡西桂町小沼1409 電話 0555-25-2143

本品製造工場ではそばを含む製品を製造しています。

株式会社 平井屋 ホームページ <http://hiraiya.jp/>

— お願い —

工場出荷の際は品質には万全の注意をしておりますが万一不良品がありましたら弊社まで御連絡頂ければお取り替えさせていただきます。



ごみに出すときは自治体の区分にしたがってください。4 976882 050302



賞味期限 15.01.29