

No.39 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

配送日	火コース 10/3	金コース 10/6	提出日	火コース 9/19 金コース 9/22
-----	-----------	-----------	-----	------------------------

かねこ製麺 生麺、餃子の皮他 (月1回)

もともとは明治10年から続く水車製粉の製粉所で、今は製粉から製麺まで一貫して製造されている神奈川県「かねこ製麺」。国産小麦粉を中心に一切の添加物を使用せず、穀物が持つ素材の味を引き出す製法により導きだされた風味・コクのある「昔ながらの味わい」を守る本格麺です。職人気質から生まれるこだわりの製品を、

日本の中華麺シリーズ



2218 日本の中華麺 担担麺
 麺120g×2・たれ50g×2 497円
 弾力あるもちもちの麺に特製スープがよくからむ。金子のこだわりが活きる至極の担々麺。
 ※お好みで炒めた挽肉やチンゲン菜等を加えると一層美味しくいただけます。

2217 日本の中華麺 冷やし中華(醤油味) 麺120g×2・スープ45g 458円
 「蒙古王かんすい」で、コシとなめらかさを感じる中華麺。酸味をかかせた醤油ベースのタレで、さわやかにいただける。

2219 日本の中華麺 ざるらーめん 麺120g×2・スープ30g×2 470円
 鰹と煮干風味のタレで、さっぱりいただくざるラーメン。もちもち食感とどのごしの良さが、暑い夏にもぴったり。

No.	商品名	数	量目	価格(税込)
2201	もちぷり餃子の皮 人気NO.1		10cm径20枚	250
2202	全粒粉餃子の皮		10cm径20枚	267
2203	地粉餃子の皮		10cm径20枚	232
2204	地粉しゅうまいの皮		6.5cm角30枚	191
2205	地粉春巻きの皮		18cm角10枚	322
2206	地粉ワンタンの皮		8cm角20枚	232
2207	足柄古式生そば		130g×2	349
2208	生うどん(太麺)		130g×2	266
2209	生うどん(細麺)		130g×2	266
2210	モンゴルかんすいラーメン		120g×2	266
2211	せいろ麺(蒸し中華麺) 人気商品	5 円 引 き	150g×2	277
2212	せいろ蒸し焼きそば(スープ付)		150g×2	486
2213	ちゃんぽん麺(スープ付)		120g×2	492
2214	日本の中華麺 醤油		120g×2	458
2215	日本の中華麺 味噌		120g×2	458
2216	日本の中華麺 しお		120g×2	458
2217	日本の中華麺 冷し中華(醤油味)		120g×2	458
2218	日本の中華麺 担担麺		120g×2	497
2219	日本の中華麺 ざるらーめん		120g×2	470

かねこ製麺



2201 もちぶり餃子の皮
10cm径20枚 250円
国産強力粉で作った、もちもちぶりぶりの厚めの皮。破れにくく包みやすいので、お子様も楽しくお手伝いができます。水餃子や蒸し餃子も楽しめます。



2202 全粒粉餃子の皮
10cm径20枚 267円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)まるごと挽いた全粒粉の皮。風味と食感が別格です。



2203 地粉餃子の皮
10cm径20枚 232円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)に北海道産強力粉をブレンドして作ってあります。食感よくおススメです。



2204 地粉しゅうまいの皮
6.5cm角30枚 191円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)に北海道産強力粉をブレンドして作ってあります。



2205 地粉春巻きの皮
18cm角10枚 322円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)に北海道産強力粉をブレンドして作ってあります。



2206 地粉ワントンの皮
8cm角20枚 232円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)に北海道産強力粉をブレンドし、天然かんすいを使用しています。もちもちの食感がとても美味しいです。



2207 足柄古式生そば
130g x 2 349円
北海道産契約栽培そば粉と国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)使用の昔ながらのコクのあるそば



2208 生うどん(太麺)
130g x 2 266円
2209 生うどん(細麺)
130g x 2 266円
国産小麦粉・農林61号(岐阜、三重他)使用の昔ながらのコクのあるうどん



2210 モンゴルかんすいラーメン
120g x 2 266円
国産小麦粉100%、天然モンゴルかんすい使用のラーメン。硬めに茹でて冷수에さらし焼きそば麺としても大変美味しいです。



2211 せいろ麺(蒸し中華麺)
150g x 2 277円
国産小麦粉と天然モンゴルかんすい使用。昔ながらのセイロで蒸す、コシのある無添加蒸し焼きそばです。



2212 せいろ蒸し焼きそば
(ソース付) 150g x 2 486円
北海道産小麦粉を中心に、独自の製法で作った麺をせいろで蒸しあげることで、小麦の風味を残したまま弾力あるもちり感を引き出しました。黒こしょうがきいたスパイス無添加ソース付きです。



2213 ちゃんぽん麺
(スープ付) 120g x 2 492円
国産小麦粉と天然モンゴルかんすいを使用した、豊かな風味と歯触りのよいコシ、なめらかな舌触りがうれしい中太丸麺です。豚肉と鶏肉のエキスをベースに、魚介の旨みを加えたクリームでコクのあるオリジナルの無添加スープ付きです

日本の中華麺シリーズ (国産小麦粉とモンゴルかん水を使ったラーメン スープ付)



2214 日本の中華麺 醤油
麺120g x 2・スープ47g x 2 458円
老舗の丸大豆醤油を使ったおいしいスープが麺にぴったり。



2215 日本の中華麺 味噌
麺120g x 2・スープ47g x 2 458円
豚肉と玉葱の旨みが凝縮されたごま味噌スープが旨さの決め手。



2216 日本の中華麺 しお
麺120g x 2・スープ47g x 2 458円
沖縄の天然塩が、まろやかな味わいを引き出す。



2217 日本の中華麺 冷やし中華(醤油味)
麺120g x 2・スープ45g 458円
「蒙古王かんすい」で、コシとなめらさかを感じる中華麺。酸味をかかせた醤油ベースのタレで、さわやかにいただける。



2218 日本の中華麺 担担麺
麺120g x 2・たれ50g x 2 497円
弾力あるもちもちの麺に特製スープがよくからむ。金子のこだわりが活きる至極の担担麺。
※お好みで炒めた挽肉やチンゲン菜等を加えると一層美味しいいただけます。



2219 日本の中華麺 ざるらーめん
麺120g x 2・スープ30g x 2 470円
鰹と煮干風味のタレで、さっぱりいただくざるラーメン。もちもち食感とどのごしの良さが、暑い夏にもぴったり。