

エビつゆで食す、 新しい味わいのうどん



長洲特産天日干しうどんと あおのり海老つゆのセット

香ばしい豊かな風味の海老つゆと、細くのどごしのいい長洲麺。宇佐の特産・麦とエビが一つのセットとなった海老つゆうどんは、その素材はもちろん、宇佐の高い加工技術が作り出したクオリティの高い一品。エビダシが効いたつゆは、その余韻が心地よく口に残り、最後の一滴まで飲み干してしまうほど。トッピングによって様々な味を醸し出すのも海老だしの特徴で、エビの味わいが強くなったり、控え目になったりとお好みで楽しめる。薬味のネギをたっぷり入れたり、ゆず七味でアクセントを加えてもいい。アオノリを振りかければ、エビの香りがまるやかになる。エビつゆ、麺、アオノリの3点を缶詰包装したこのセット、宇佐特産のお土産品としても重宝しそう。



セット内容 麺／大分県産地粉(天日干し)
つゆ／地元エビ使用
青のり

保存方法 常温

参考価格 1,050円(200g)



Production

株式会社
江戸心本館
〒879-0454
大分県宇佐市大字法鏡寺297
Tel. 0978-33-1500
Fax. 0978-33-1504
<http://www.handspark.jp>
(平成21年10月10日開設予定)

Developer



代表取締役
渡邊 好さん