



扭紋 烏龍麵



將傳統的味道帶回家
向世界傳播日本拉麵文化

保留日本傳統 並創造新穎的烏龍麵條革命

炎龍扭紋烏龍麵是一種日本製造的烏龍麵
具有獨特的扭曲形狀

這些柔和彎曲的烏龍麵外觀獨特，口感新穎
麵條光滑的表面增強了與湯的相互作用，創造出簡單而深厚的味道
每一件作品都是由工匠使用精心挑選的麵粉精心製作而成
它適合搭配任何湯，尤其是帶有濃湯的日式湯底

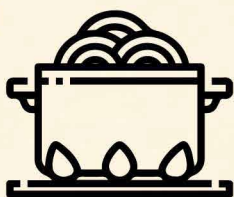


“用一種新穎的烏龍麵
為您的餐桌帶來一點革命。”
我們向世界提出一種從日本到世界各地
都能享用烏龍麵的新方式

烹調方法

煮麵時間約10分-12分

01



烹煮

將麵條均勻地撒入充分煮沸的大量滾水中，接著輕輕伴開，持續烹煮約10分鐘-12分鐘。（開水的量以每100克麵條約需2公升為標準）

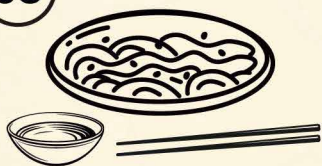
02



冷卻

煮熟後立即撈出放入篩子，並迅速用冷水輕輕搓揉然後將麵條洗淨。

03



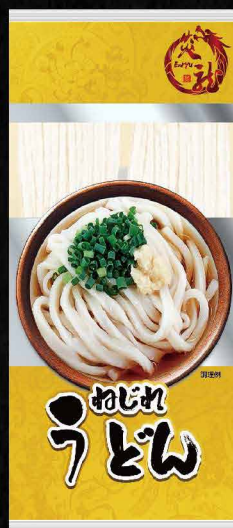
裝盤

將麵條盛放在排水良好的容器中，就可以美味地享用了。



扭紋烏龍麵

這款產品扭紋烏龍麵是一款創新的產品，以傳統手法精心製作而成。每一條麵都蘊含著職人的心意，才能成就出如此美味。我們建議將煮好的烏龍麵條與湯汁一起享用，味道會更有層次感，與充滿白色光澤的麵條搭配在一起就是一道獨具日本風味的料理。



商品名：乾烏龍麵

原材料名：小麥粉(日本製造)、食鹽/加工澱粉

內容量：230g

製造商：一心日本股份有限公司

日本千葉県船橋市湊町 1-4-3 301

本產品的原材料中含過敏原

小麥

本產品製造工廠也製造含有蕎麥、山藥的產品

保存方法

請避免日光直射及濕度太高處
避免存放在氣味強烈的地方，建議常溫保存

製造商

一心日本股份有限公司

日本千葉県船橋市湊町1-4-3 301

網址

<https://www.isshin.jp/>



營養成分表示 每份(100g)乾麵

能 量	354kcal
蛋 白 質	8.1g
脂 肪	1.6g
碳水化合物	73.1g
食鹽相當量	3.0g

※この表面値は目安です

※由於在乾燥過程中掛在竿上的麵條會被拉長，因此包裝中可能含有扭曲程度較弱的部分。



4 589439 345648