



# ねじれ うどん



伝統の味を持ち帰る  
日本のラーメン文化を世界へ発信

## 日本の伝統を守り 新たなうどん革命を起こす

炎龍のねじれうどんは、独特なねじり形状が特徴の日本製うどんです  
緩やかなカーブを描くこのうどんは、見た目にもユニークで  
食感も新しい感覚を提供します

つるつるとした麺の表面がスープとの絡みをより一層引き立て、  
シンプルながらも深い味わいを実現しています。厳選された小麦粉を使用し、  
職人の手によって一つ一つ丁寧に作られています  
どんなスープにも良く合い、特にダシの効いた和風スープとの相性は抜群です



"ひねりを加えた新感覚のうどんで、  
あなたの食卓に小さな革命を"  
日本から世界へ新たなうどんの  
楽しみ方を提案します

## 烹調方法

ゆで時間約10分-12分

01



茹でる

充分沸騰した多めのお湯に麺をパラパラと入れ、軽くほぐしながら約10分～12分ゆでます。(お湯の量は、めん100gに対して2ℓが目安)

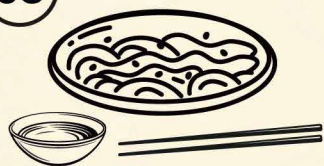
02



冷やす

ゆで上がりましたらザルにとり、手早く冷水で軽くモミ洗いしてください。

03



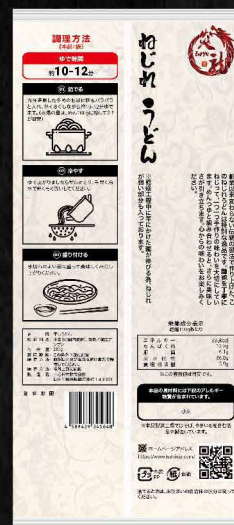
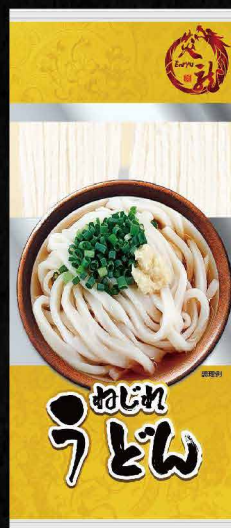
盛りつける

水切れのよい器に盛って美味しくお召し上がりください。



# ねじれうどん

創業以来変わらない伝統の製法で作  
り上げた、このねじれうどんは特別な  
逸品です。麺線を丁寧にねじって、一  
つ一つ手作りの味わいを大切にしてい  
ます。めんつゆと組み合わせると、  
さらに美味しさが引き立ちます。心か  
らの味わいをお楽しみください。



商品名：干しうどん

原材料名：小麦粉(国内製造)、食塩/加工デンプ

内容量：230g

製造者：一心日本株式会社

日本千葉県船橋市湊町 1-4-3 301

## 本製品に含まれるアレルギー物質

小麦

本品製造工場ではそば、  
やまいもを含む製品を製造しています

## 保存方法

直射日光及び湿気、香りの強い場所を避け  
常温で保存してください

## 製造者

一心日本株式会社

日本千葉県船橋市湊町1-4-3 301

ホームページアドレス

<https://www.isshinjp.com/>



## 栄養成分表示 乾麺100gあたり

エネルギー	354kcal
たんぱく質	8.1g
脂質	1.6g
炭水化物	73.1g
食塩相当量	3.0g

※この表面値は目安です

※乾燥工程中に竿にかけた麺が伸びる為  
ねじれが弱い部分も入っております。

