



新発売

有機ノンフライラーメン

(醤油・味噌・塩)

スープなし ¥138 塩・味噌 ¥230

- 創健社グループの高橋製麺株式会社の自社有機認定工場で作上げた麺と有機スープを合わせた有機JAS認定品です。
- 麺は北米産有機小麦を100%使用し、澱粉などのつなぎを使わず独自の製法でコシを出しました。
- 油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥させたノンフライ麺ですので生麺に近い食感をお楽しみいただけます。
- 特製スープは有機醤油の豊かな風味に、ポークやチキン、有機にんにく、宗田節などの旨味を効かせたコクのあるおいしさです。
- 化学調味料を使用せず、有機べに花油とごま油を合わせ、まるやかさと香ばしさを出しました。
- 旨味を残した有機砂糖を使用し、深みのある味わいに仕上げました。



手軽な麺もあります

でも原料にはこだわっています



無かんすい

国産小麦100%使用

尾道ラーメン



¥170

尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した醤油味の即席和風麺です。麺は国内産小麦粉を100%使用し、かん水を使用せず、カキ殻カルシウムでコシのある麺に仕上げました。麺、スープに、牛・豚・鶏、原料は一切使用しておりません。

特製スープは熟成させた有機醤油をベースに小魚からとった「だし」をたっぷり使用し、オリーブオイルでヘルシーに仕上げた風味豊かな本格スープです。また、化学調味料などは一切使用しておりません。

お湯かけ麺

各 ¥170

カレーうどん わかめうどん



麺は国内産小麦粉使用、丸みのある中太の植物油フライ麺。動物性の油脂・エキスを使用せず、スパイスの香り豊かな和風仕立て。お湯をかけて5分。純植物性。

肉や魚などの動物性原料を使用していません。

若手県産小麦粉を主原料に、北海道産の馬鈴薯でん粉を加えた麺は、なめらかな食感が特徴です。

あっさり醤油スープが6種類の具と麺によく合います。カップにはバガス(さとうきびの繊維)を使用しており、資源の有効活用に貢献しています。

熱湯3分、簡単調理のカップラーメンです。



ベジカップ しょうゆラーメン

国産小麦使用

¥222