

おいしいソフトめんができるまで



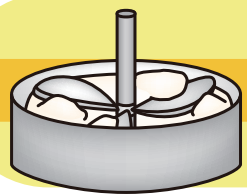
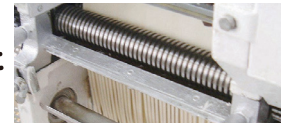
1 生地をつくる

材料は
3種類
これだけ！

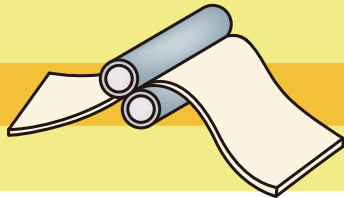


2 めんをつくる

これが切刃で
細いめんのに
するよ！

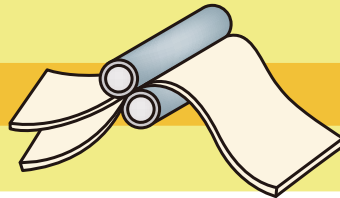


こんごう
混合



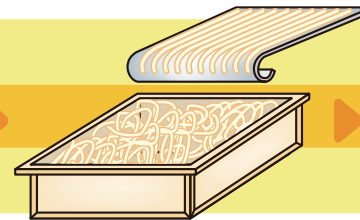
あつえんかいめ
圧延1回目

きじひらの
生地を平たく延ばす

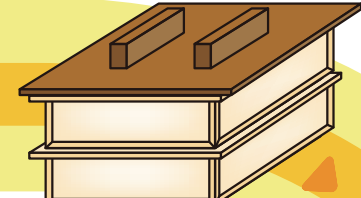


あつえんかいめ
圧延2回目

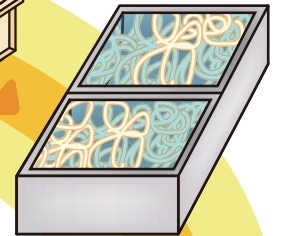
まいの
2枚かさねて延ばして
きじだ
生地にコシを出す



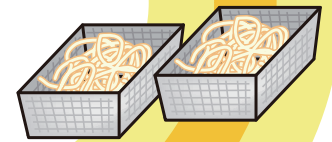
きりだし



むし
蒸し



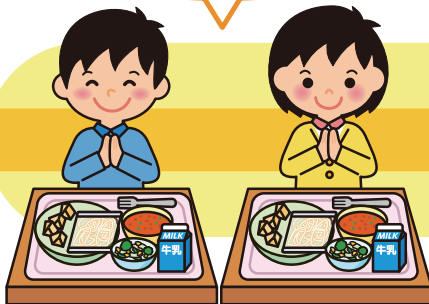
ゆみずあら
茹で・水洗い



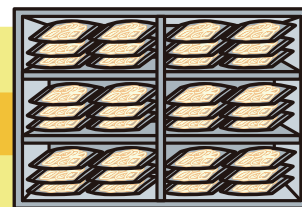
たま
玉とり

4 しゅっか 出荷

いただきます！



はいそう
配送



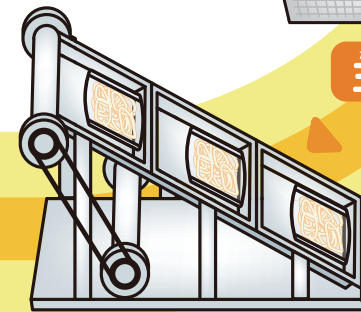
いじょうじょうき
80℃以上の蒸気で
ふんいじょうさつじん
30分以上殺菌する

さつさん
殺菌



※当日製造の
工場の場合は除く

ほかん
保管



ほうそう
包装