

愛知県産小麦「きぬあかり」



愛知県産小麦「きぬあかり」は、日本麺に適した「やや低アミロース品種」であるため、つるつるでもっちりした食感になります。そして「灰分」が低いため、きれいな色のうどんを作ることができます。



生うどん(愛知県産小麦使用)2玉入 270円

讃岐麺用粉「すずらん」



讃岐麺用粉「すずらん」は、小麦粉が細かくなりすぎないように作られているため、うどんがしっかりとしめます。そのため、うどんを釜の中で泳がせておく時間を長くできるので、釜揚げうどんに最適です。



生うどん(讃岐麺用粉使用)2玉入 270円

つけ麺(胚芽入りうどん)



「きぬあかり」と良質の小麦胚芽を使って、つけ麺に合う胚芽入り生うどんを作りました。小麦胚芽が持つ高い栄養価と、焙焼したことによる風味があります。魚介豚骨醤油味のたれで、お召し上がりください。



胚芽入り生うどん二玉入(魚介豚骨醤油味たれ付) 440円

抹茶うどん(きぬあかり)



愛知県産小麦「きぬあかり」を使用した、笑庵の生麺に、西尾産の抹茶が入りました。もちもち食感とほのかな抹茶の香りを楽しんでいただけます。



贈答用抹茶うどん2玉入 270円

月ごとに製造日が決まっていますので、お求めの際はお手数をおかけいたしますが、下記、製麺処「笑庵」までお問い合わせください。詰め合わせセットの配送販売も始めましたのでご利用ください。

製麺処「笑庵」

〒455-0874 名古屋市港区西福田二丁目508番地 作業所えがお内「笑庵」

Tel. 052-301-1823 Fax. 052-301-1846

e-mail syouan@sugina-smily.com