

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

米

農産物

栄週米ササニシキ**精米麺・玄米麺**

## 自社生産の減農薬栽培米から丁寧につくったお米の麺

小麦アレルギー等にお困りの方への改善と、米の消費拡大をめざし米のイメージ転換商品として開発した商品です。食の安全・安心に加え、より美味しさを追求し、極上の品質をめざしたササニシキ米粉に馬鈴薯デンプンを練り合わせ作ったおいしいお米の麺です。小麦粉で作られている麺類と違い、のびにくくコシが強く独特の食感が味わえます。



## イーストファームみやぎ

〒989-4206 宮城県遠田郡美里町二郷字前谷地114

☎ **0229-58-2105** 土・日・祝日は除く  
平日9:00~17:00まで

[商品のお問い合わせ / 上記電話番号またはFAX:0229-58-0321]

## 商品の特徴

和食、洋食、中華料理、イタリアン料理等様々なお料理が楽しめます。お米の麺ですから日本人の味覚にピッタリ。小麦アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。ゆで時間はほんの数分で手軽に料理できます。スパゲティやパスタサラダ風のイタリアン、カレー和え、おしるこ等アイデア次第でさまざまな料理にお使いいただけます。 ※細麺、平麺の2種類ございます。(玄米麺も同様です。)

主原料	自社生産のササニシキ
賞味期間	180日
発注から納品までの日数	3~4日
容量・入数	精米麺140g×36 玄米麺120g×36
サンプルの提供	可

生産地	美里町
保存温度帯	常温
規格	精米麺140g(ポリ袋入) 玄米麺120g(ポリ袋入)
最低納品単位	5kg
ホームページ	<a href="http://www.eastfarm.co.jp/">http://www.eastfarm.co.jp/</a>