

# やみーず冷凍氷見うどん (海津屋)

(手延べ細麺タイプうどん&手延べ太麺タイプうどん)



学校給食や、老保施設用に、  
10cmの細麺や、13cm  
の太麺などもあります。



従来の常識を覆し、“富山の名産！氷見うどん！”を冷凍麺化しました。

通常、氷見うどんのような手延べの細麺は冷凍化することが難しいとされてきました。しかしながら、今回、発想を変えて、生めんを冷凍する方法から、乾麺をボイル・冷凍する方法を編み出し、また、麺自体の製造も、粉の混ぜ具合や配合を少し変えて、冷凍麺化むきの麺を作り、氷見うどんの冷凍化を実現しました。

## 商品規格

氷見うどん海津屋 冷凍麺

(200g × 5食パック) × 8袋 / ケース 細めん

(180g × 5食パック) × 8袋 / ケース 太めん

○45秒から1分茹でて仕上がりします。

商品のお問い合わせは。

やみーずID株式会社

ホームページ <http://www.yummysid.co.jp/>

E-mail [info@yummysid.co.jp](mailto:info@yummysid.co.jp)