

食べて おいしく そして 健康に

～おいしい食習慣のススメ～

「こんにゃくってヘルシーだけど、
どうやって使う（食べる）の？」

こんな疑問からこんにゃく香肌麺
は生まれました。

国や地域、世代を越えて、たくさん
の方に、安心して、食べていただき
たいから、原材料、アレルギー、食
感、料理方法など、いろいろなことに
気をつけて開発した上野屋の自信作
です。是非お召し上がりください。

有限会社上野屋



UENOYA
IITAKA KONJAC FACTORY

特徴1：シンプルな原材料

原材料はなるべくシンプルに安全に。国内産で漂白剤不使用のこんにゃく粉、地元産玄米、水酸化カルシウム（凝固剤）、水の4つだけ。保存料・着色料は一切使用せず、グルテンフリーやアレルギーにも気を配っています。

かはだめん

こんにゃく香肌麺



細麺タイプ



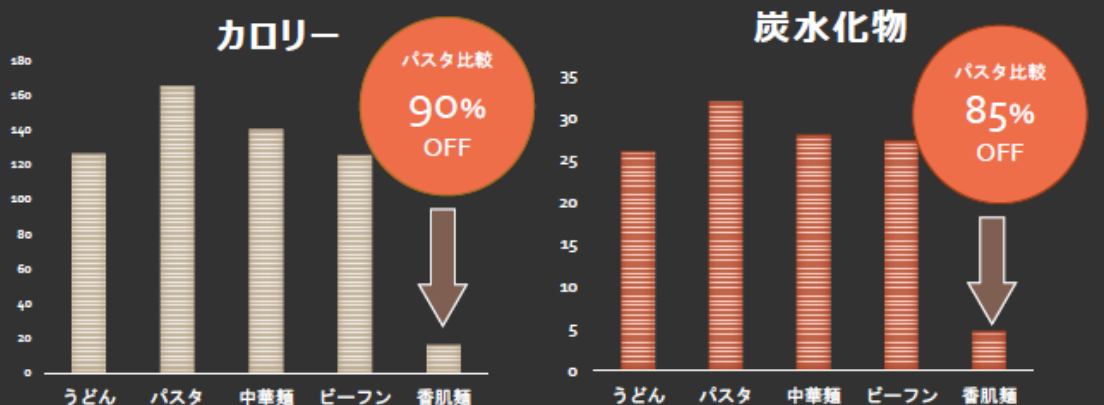
NEW 平麺タイプ

弊社(香肌麺)	A社	B社	C社
こんにゃく精粉	こんにゃく精粉	こんにゃく精粉	おからパウダー
玄米粉	全脂大豆粉末	粉末油脂	こんにゃく精粉
水酸化カルシウム	食塩	米粉	セルロース
	加工でんぷん	加工でんぷん	粘料
	水酸化カルシウム	水酸化カルシウム	調味料(アミノ酸等)
	カロチン色素	着色料(カロテン)	炭酸カルシウム
	酸化防止剤		炭酸ナトリウム
			着色料(カロテン)
			塩化カルシウム

特徴2：圧倒的な健康機能性！

こんにゃく麺なので、他の麺類に比べると圧倒的にカロリーや糖質は少ないです。

- ☑低カロリー
- ☑低炭水化物
- ☑脂質ゼロ
- ☑グルテンフリー
- ☑アレルギーオフ
- ☑ヴィーガン
- ☑Non GMO



特徴3：とにかく調理が簡単！

香肌麺は、約20cmに**カット済み**です。**流水のみ**で、すぐにお召し上がりいただけます。

麺が伸びないのも特徴の一つです。ラーメンなど、温かい食べ方で、しっかり煮ても、盛り付けた後、少し時間が経っても、大丈夫です。鍋物の時は、メの麺にも最適です。



特徴4：レシピや料理方法を公開！

使い勝手の良い香肌麺をより手軽に、普段使いで食べていただきたいくて、レシピや料理方法、おすすめのタレなどをホームページやSNSでご紹介しています。

コチラも是非のぞいてみてください。



COOKPAD



上野屋レシピページ



特徴5：長期で常温保存が可能！

香肌麺は、常温保存可能です。ご家庭でも、常備食材として、忙しいウィークデーに活躍します！

☆香肌峡の自然とともに（※画像は、飯高町赤桶の水源地付近）

自然豊かな香肌（かはだ）峡として知られる三重県松阪市飯高町で、上野屋のこんにやくは作られます。特に山々が育む源流水は、こんにやく作りに欠かせません。香肌峡の素晴らしい自然の風土をFood（商品）に乗せて、心のこもったおいしいこんにやくをお客様へお届けします。



上野屋では、香肌麺の他にもいろんな商品をご紹介します。



こんにやく香肌麺や上野屋についての情報はこちらから
Check here for more information about Kahada noodles and UENOYA.



Instagram



Web page

お問合先：有限会社上野屋 <https://uenoya.base.shop/> TEL 0598-46-0007