

即席麺・乾麺・つゆ

麺関連のコーナーです

厳選した国産小麦を100%使用しています。細麺でコシが強くシャキリとした歯ごたえです。

商品番号 **35**
エコーブ
手振りひやむぎ 300g×10入
3,013円 (税込)

「A手振りひやむぎ」を使ったお料理レシピ
『おろしとじゃこのさっぱりひやむぎ』

【材料】(2人分)
 A手振りひやむぎ …… 200g
 ちりめんじゃこ …… 30g
 大根 …… 2分の1本
 しょうが …… 2分の1片
 青しそ …… 3枚
 ごま油 …… 大さじ3
 めんつゆ …… 適量

【作り方】
 ①ちりめんじゃこをごま油でカリカリになるまで弱火で炒めます。
 ②大根はおろして、青しそは千切りにします。
 ③A手振りひやむぎは3分30秒茹でて、流水にさらし水を切っておきます。
 ④器にひやむぎを盛り、大根おろし、ちりめんじゃこ、青しそをのせます。
 ⑤冷やしためんつゆにおろししょうがを混ぜ合わせ、④にかけて出来上がりです。



コシが強く、歯ごたえの良いめんです。つゆがおいしいので、食感を活かしていただきます。

商品番号 **36**
エコーブ
手振りそうめん 300g×10入
3,013円 (税込)

全粒粉本来の香りと高い風味。このとろろの良さが特徴です。小麦の美を丸ごと活かして、ミネラルやタンパク質、食物繊維を豊富に含んだ麺に仕上げています。

商品番号 **37**
全粒粉 ひやむぎ
 240g×10入 **2,700円** (税込)

商品番号 **38**
全粒粉 そうめん
 240g×10入 **2,700円** (税込)

小麦の美を丸ごと活かして、ミネラル、食物繊維を豊富に含んだ麺のある大麺です。かけつゆにももちろん、焼うどんなど様々な料理に活用ください。

商品番号 **39**
全粒粉 たうどん 240g×10入
2,700円 (税込)

金型製麺。だわりの国産小麦使用。コシのあるこだわりの中細麺です。

商品番号 **40**
足柄うどん
 240g×10入
2,700円 (税込)

おいしい麺です。

商品番号 **41**
エコーブ
手振りうどん 300g×10入
3,013円 (税込)

挽きたての国産小麦粉を100%使用。おいしくそのままだにみずみずしくもちもちとした食感をお楽しみください。

商品番号 **42**
エコーブ
丸細うどん 240g×12入
2,150円 (税込)

国産小麦粉使用の、つゆがおいしいので、食感が特徴です。

商品番号 **43**
エコーブ
ひもかわうどん
 200g×10入 **1,771円** (税込)

バスタ用小麦粉を使用した簡単調理の本格ゆめスバゲテです。濃厚でたっぷりのナポリタンソースとからめてお召し上がりください。

商品番号 **44**
ナポリタン
 2食入×2袋 **907円** (税込)

挽きたての丸抜き全粒そば粉と小麦粉を同量使用。

商品番号 **45**
エコーブ
信州手振りそば
 300g×10入 **3,229円** (税込)

全て国産原料。こだわりの田舎風味のそばは、近頃食感に仕上げました。

商品番号 **46**
国産原料
100%そば
 200g×12入
3,600円 (税込)

種は田舎風の太切り。仕上げでつゆがらみの良いそばです。過去にTV番組でも紹介されました。

商品番号 **47**
信州田舎そば
小諸七兵衛
 340g×10入
3,564円 (税込)

原料すべてが国産使用。風味豊かなそば粉と山芋粉をじっくり練り上げました。

商品番号 **48**
山芋そば
 200g×12入 **3,720円** (税込)

特選しょうゆをベースに、かつお節などのだしのかつおめをブレンドした濃厚調味料です。和風・洋風・中華を問わず幅広く利用いただけます。

商品番号 **49**
テンヨのだしつゆ
ピミサン 1L
668円 (税込)

スープには、丸大豆醤油を使い、あつことした中にコクのある醤油味に仕上げられています。

商品番号 **50**
エコーブ
野菜と食べる
醤油らーめん
 339g×4入 **1,468円** (税込)

スープには信州みそを使い、まろやかな味に仕上げられています。

商品番号 **51**
エコーブ
野菜と食べる
味噌らーめん
 345g×4入 **1,468円** (税込)

スープ

お湯を注ぐだけで、本格的なたまごスープが味わえます。

商品番号 **52**
エコーブ
たまごスープ
 6.0g×20袋
1,999円 (税込)

トマトとやさいの風味を生かして仕上げたスープです。

商品番号 **53**
エコーブ
トマト&やさい
スープ
 10g×10袋 **1,587円** (税込)

沖縄産もずくを使った具だくさんの和風スープです。

商品番号 **54**
ニコニコのり
もずくスープ
 4.5g×10袋 **1,600円** (税込)

水で戻してさらさら。ダマが入らないので、手軽に食物繊維が取れます。

商品番号 **55**
エコーブ
糸寒天(こんにやく粉入)
 20g **439円** (税込)

「A糸寒天」を使ったお料理レシピ
『ねばとろサラダうどん』

【材料】(2人分)
 A糸寒天 …… 4g
 オクラ …… 4本
 うどん …… 2袋
 納豆 …… 2パック
 塩 …… 少々
 温泉たまご …… 2個
 めんつゆ …… 適量

【作り方】
 ①A糸寒天をたっぷりの水に約20分つけてもどし、水気を切ります。
 ②オクラは塩でこすり熱湯でさっと茹で、冷水でさし、水気を切って小口切りにします。
 ③うどんを茹でて冷水でしめ、水気を切ります。
 ④③を皿に盛り、A糸寒天、オクラ、納豆、温泉たまごを盛り付け、最後にめんつゆをかけた出来上がりです。

