

★「中華麺」独特のツルツル・シコシコ感を味わう

アラスカ風つけ麺



トッピング例…ねぎ・わさび

★「大人～子どもまで」どんな具材にもベスト・マッチ♪

冷し中華 レモン味



トッピング例…アボカド・えび・かいわれ・錦糸卵

★夏の冷麺人気 No.1 特に女性や料理人に好評です

冷し中華 かぼす味



トッピング例…大根おろし・ちりめんじゃこ・かいわれ

七味の

ひや 冷し 麺 めん ご案内

三月～十月の限定販売です

季節の薬味を添えて
オリジナル冷麺を
楽しませましょう

冷し麺シリーズの

つくり方

1 たっぴりの熱湯で
麺を4分間
ゆでます。

2 流冷水にとり

3 もみ洗いします。
★麺がキラキラ
光ってきますよ♪

※そばの作り方も同じです



トッピング例…きざみのり、やまいも(とろろ)

七味ざるそば

★日本の伝統「蕎麦」の風味を大切にしたい一品です

ご注文・
お問合せは

株式会社 **七味フーズ**
本社 / 福岡県朝倉郡筑前町高上 548-9

TEL 0120-39-7373

9:00～20:00
(日・祝日は18:00迄)

FAX 0120-48-7373

365日 / 24時間

携帯からは TEL 0946-22-0101

<http://www.nanamifoods.co.jp>

当社「冷し麺シリーズ」で、ご不明な点や作り方に関してはどうぞお気軽にお問合せください。お待ちしております。