



このたびは“本場久留米ラーメン”をお買い上げ  
頂き、ありがとうございます。



とんこつ味の調理例

保存方法にご注意ください



冷蔵庫には入れないで下さい。  
※他の食品のにおいが移ったり、乾燥の原因になります。



ダンボールのまま保管しないで下さい。  
※一度、中華麺を取り出して下さい。ダンボールは発送用です。



通気性の悪い場所・湿気の溜まりやすい場所は避けて下さい。  
※湿度が高い場所ではカビや虫の発生原因となります。

当社のラーメンは、ノンフライ製法の“本場九州ストレート熟成中華麺”です。保存料は使用せず、自然の材料にこだわり、手延べそうめん風に作り上げています。湿気の溜まりやすい場所へ保存されますと、賞味期間内でもカビや虫の発生原因となります。  
※特に、5月～9月の梅雨時～夏場の高温多湿期間や密閉度の高いお部屋等は、十分ご注意ください。

冷蔵庫の中や、芳香・防虫剤等の近くに置くと、臭いや成分が移る事がありますので、一緒には保存・保管されないでください。



麺を通気性の良いカゴに入れ替え、腰より高い棚の上に保存しましょう。

賞味期間は、麺・スープとも 常温で10ヶ月です。安心してご賞味下さい。

※冷し中華・つけ麺・ざるそばの各スープは、食べられる前によく冷しておく、一段とおいしく召し上がれます。

一九八六年から  
全国にお届けしています。

保存性に優れ、熟成した  
本場九州ストレート中華麺  
と自然の恵みをじっくり  
煮込んだ特製スープ。  
「お鍋ひとつで三分」の  
便利さで、現在、五十八万軒  
のお客様にご愛用頂いて  
おります。



株式会社

ななみ

七味フーズ

サンキュー・ナナミ・ナナミ

TEL 0120-39-7373

TEL 0946-22-0101

月曜～金曜 9:00～17:00 お待ちしております。

ヨーハ・ナナミ・ナナミ

FAX 0120-48-7373

24時間 承ります。



http://www.nanamifoods.co.jp

《商品ご案内HP》



nanami