



食の3重丸



明和株式会社

姫路城うどん

国内産小麦を100%（兵庫県産小麦60%以上使用）使用した手延べうどんです。熟成を何度も繰り返し、乾燥させるという手法で約1日半かけて作った麺です。細い麺でも強靱で弾力があり、滑らかで喉ごしがよく、食感は口当たりが滑らかで歯切れが良いという独特の食感です。

URL : <http://www.mensho-an.co.jp>

～ お客様の声 ～

40代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

昼、自宅で、家族と食べました
大和イモをたっぷりにかけてとろろうどんにして食べました
コシがあってだしともよく絡んで美味しかったです。



2017.02.23

40代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

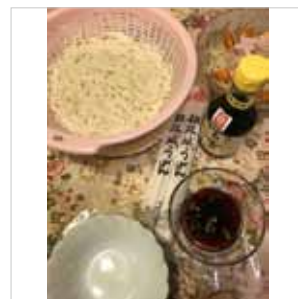
自宅で祝日の昼食として家族で頂きました。
最近、だしにこだわっている主人が、枕崎の本枯節でじっくりとただし汁に醤油とみりんでおつゆを作り、ひらたけ、ねぎ、飾り切りした人参を添えてシンプルに頂きました。
麺は、ほど良い弾力があり、なめらか～で喉ごしもいいのでつつるあっという間に完食してしまいました ^^
主人は、もう少し太いほうが好きだなと言っていました、個人的にはとても美味しかったです。



2017.02.05

50代 / 女性 / 評価: ★★★★★

包装のデザインが上品。
つるつるでのどごしが良く美味しい。
卵ごはんの醤油と一緒に頂きました。



2017.02.01