

# 札幌の月寒の製麺所、北海道札幌です。

こんにちは！この度はお買い上げ、誠にありがとうございます。  
 私たちは北海道の小麦粉やそば粉を使った生麺を製造販売しております。  
 職人が毎日心を込めて作った商品をぜひご賞味ください。  
 コロナで大変な思いをされている方もほいらっしやと思います。  
 ひとときでもおいしい麺で笑顔になっていただけたら、とてもうれしいです。  
 この状況をみんなで頑張っ乗り越えていきましょう。  
 私たち飲食業界も厳しい状況の中、ご支援ありがとうございます。



HOKKAIDO.SATSUMEN



<https://www.instagram.com/hokkaido.satsumen/>



[www.facebook.com/Hokkaido.Satsumen/](http://www.facebook.com/Hokkaido.Satsumen/)  
 @Hokkaido.Satsumen

**インスタ始めました！**  
 ぜひ皆さまのおいしいおうちラーメンをシェアしてください。  
 ほかにラーメンなど生麺についての情報、お得商品、おいしいレシピなどをどんどん発信していきます！

## 食べ方

・ 麺の茹で時間：約2分 麺をよくほぐし、たっぷりのお湯で茹でて、よく湯を切って下さい。

- ・ スープ希釈： 味噌タレ : 1袋に対してお湯 260cc
- 海老味噌タレ : 1袋に対してお湯 270cc
- しょうゆタレ : 1袋に対してお湯 300cc
- 塩タレ : 1袋に対してお湯 300cc
- カレースープ : 1袋に対してお湯 260cc

### 北海道味噌ラーメンのお勧めの作り方

ラード（なければサラダ油等）でニンニクのみじん切りを炒め、香りができたらひき肉を入れて中火にします。火が通ったら、野菜を入れ炒めます。ほぼ火が通ったところで分量のお湯で希釈、最後に味噌ダレを入れ、一煮立ちさせて出来上がりです。

・ 具材： チャーシュー・メンマ・ネギ・ゆで卵などをお好みでトッピングしてください。

☆カレースープには素揚げした野菜、海老味噌タレには揚げ玉や桜エビなどをトッピングすると、おいしく召し上がれます。

品名	内容量	原材料
生麺	120g	小麦粉(国内製造)、小麦たん白、卵白、食塩/酒精、かんすい、乳酸ナトリウム、クチナシ色素、加工でん粉（原材料の一部に、小麦・卵を含む）
味噌タレ	55g	味噌、ポークエキス、植物油脂、動物油脂、ごま、糖蜜、にんにく、玉ねぎ、でん粉、アーモンドプードル、しょうが、砂糖、香辛料/調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、増粘剤（グァーガム）、酸味料、甘味料（天草）（一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンアーモンドを含む）
海老味噌タレ	55g	味噌、動物油脂、植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、香味油、砂糖、食塩、ごま、香辛料、もろみ調味料、ポークエキス、玉ねぎ、生姜、にんにく、えび粉末、でん粉、調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（加工でん粉）、香料、甘味料（天草）（原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む）
しょうゆタレ	50g	しょうゆ、ポークエキス、豚脂、魚醤油（魚介類）、野菜（玉ねぎ、にんにく）、食塩、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、豚肉、香辛料、ガーリックエキス、ごま/調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（天草）（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・魚醤（魚介類）を含む）
塩タレ	50g	食塩、豚脂、果糖ぶどう糖液糖、ポークエキス、ホタテエキス、野菜（玉ねぎ、にんにく）、香辛料、豚肉、カニエキス、こんぶエキス、りんご酢/調味料（アミノ産等）、アルコール、増粘剤（キサンタンガム）、香料（一部に小麦・かに・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）
カレースープ	55g	ポークエキス（ポークエキス、ポークオイル、食塩）植物油脂、食塩、砂糖、香味野菜（にんにく、たまねぎ、しょうが）、動物油脂、デーツ果汁、でん粉、カレー粉、しょうゆ、香辛料、たん白加水分解物、バジルペースト/調味料（アミノ産等）、酒精、カラメル色素、増粘多糖類、酸味料、甘味料（甘草）、香料（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む）

- 保存方法 直射日光や高温多湿を避け、25℃以下を目安に保存してください。
- 賞味期限 この欄の右下にラベル記載
- 本品製造工場では、そば、ごまを含む製品を製造しています。

### ※保存上の工夫

急激な温度変化による結露水が品質劣化の原因になりますので、夏場は冷蔵保存がお勧めです。  
 冷蔵庫の中でも温度と湿度の変化が少ない野菜室での保存がお勧めです。  
 長期保存したい時は、早めに冷凍して-18℃以下で保存し1ヶ月を目途に消費して下さい。  
 冷凍保存品を茹でる時は、凍ったまま沸騰したお湯に入れて茹でて下さい。  
 麺が切れやすいので解けるまで箸でほぐしたりしないで下さい。

- 販売者 オーパス北海道株式会社 札幌工場 TEL011-858-7333  
 〒062-0053北海道札幌市豊平区月寒東3条16丁目1-11 order@opushokkaido.jp

オンラインショップ： 遠方の方へ⇒

<https://satsumen.com>

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/satsumen/>

<https://www.rakuten.co.jp/satsumen/>



# 北海道 札幌

H O K K A I D O  
S A T S U M E N

賞味期限ラベル

