



国産米粉を使用した
低温熟成乾燥麺は、
まるで生麺のような食感。

グルテンフリー インスタントラーメンシリーズ Gluten free Instant Ramen Series



VEGAN
ビーガン



グルテンフリー
インスタントとんこつ風ラーメン
Gluten free Instant Tonkotsu Ramen

リニューアルした濃厚でクリーミーなとんこつスープの味を実現したグルテンフリーインスタントラーメン。ビーガン食の方にも安心してお召し上がりいただけます。低温で丁寧に乾燥させた熟成米粉麺は、茹でたての生麺のような滑らかでコシのある食感が特徴です。グルテンフリー、ベジタリアン、MSG 不使用と多様な食のニーズに応えるインスタントラーメンです。

原材料：

麺〔米粉（米（国産））、馬鈴薯でん粉／加工デンプン、増粘剤（アルギン酸エステル）、着色料（ビタミン B2）〕

スープ〔塩麹（国内製造）、半固体ドレッシング（食用植物油、豆乳、りんご酢、有機白みそ、食塩、メープルシュガー、香辛料）、豆乳、植物油、食塩、粉末豆乳、米こうじ粉末、酵母エキス、ベジタブルエキス、香辛料、（一部に大豆・りんごを含む）〕

内 容 量：140g
賞味期限：15 ヶ月
保存方法：常温

VEGAN
ビーガン



グルテンフリー
インスタントみそラーメン
Gluten free Instant Miso Ramen

風味が良くコク深いみそ味のグルテンフリーラーメンです。動物性の原料は使用していない為、ベジタリアンやビーガンの方にも安心してお召し上がりいただけます。低温で丁寧に乾燥させた熟成米粉麺は、茹でたての生麺のような滑らかでコシのある食感が特徴です。グルテンフリー、ビーガン、MSG 不使用と、多様な食のニーズに応えるインスタントラーメンです。

原材料：

麺〔米粉（米（国産））、馬鈴薯でん粉／加工デンプン、増粘剤（アルギン酸エステル）、着色料（ビタミン B2）〕

スープ〔みそ（大豆を含む、国内製造）、しょうゆ、みりん、にんにく、たん白加水分解物、砂糖、香味食用油、食物油脂、食塩、すりごま（ごまを含む）、酵母エキス、香辛料／酒精、カラメル色素〕

内 容 量：122g
賞味期限：15 ヶ月
保存方法：常温

VEGAN
ビーガン



グルテンフリー
インスタントしょうゆラーメン
Gluten free Instant Shoyu Ramen

グルテンフリーしょうゆを使用し、動物性の原料不使用の体にやさしいグルテンフリーしょうゆラーメンです。ベジタリアンやビーガンの方にも安心してお召し上がりいただけます。低温で丁寧に乾燥させた熟成米粉麺は、茹でたての生麺のような滑らかでコシのある食感が特徴です。グルテンフリー、ビーガン、MSG 不使用と、多様な食のニーズに応えるインスタントラーメンです。

原材料：

麺〔米粉（米（国産））、馬鈴薯でん粉／加工デンプン、増粘剤（アルギン酸エステル）、着色料（ビタミン B2）〕

スープ〔みりん（国内製造）、食塩、たん白加水分解物（大豆を含む）、しょうゆ、砂糖、香味食用油、植物油、酵母エキス、香辛料、醸造酢／カラメル色素〕

内 容 量：113g
賞味期限：15 ヶ月
保存方法：常温