



VEGAN AWARDS
Product Selection
2022

VEGAN NOODLES



MEAT



FISH



EGG



MILK



ALCOHOL



YAMADAI CORPORATION

VEGAN NOODLES



MEAT



FISH



EGG



MILK



ALCOHOL

A PERFECT FOR



VEGETALIANS, VEGANS



Health-conscious people



Ramen Lovers



People with Egg or Milk Allergies



Muslims

*We have created great-tasting recipes filled with **UMAMI** from plant-based ingredients and spices.
Not just for vegans, our noodles can be enjoyed by anyone who loves to be healthy.*

PRODUCT LINEUP

TAN-TAN RAMEN (SPICY MISO)



HOT AND SOUR RAMEN



SOY SAUCE RAMEN



Taste

**RICH AND INCREDIBLY
TASTY
MISO RAMEN**

**HEARTY, SAVOURY,
SOUR AND MILD SPICY
RAMEN**

**AUTHENTIC JAPANESE
RAMEN FILLED WITH
UMAMI**

JAN Code

4903088014531

4903088014555

4903088014807

Net wt.

72g

56g

53g

Per case

12 cups

12 cups

12 cups

Shelf-life

12 months

12 months

12 months



VEGAN NOODLES

《ヴィーガンヌードル》



担担麺
TAN-TAN RAMEN

酸辣湯麺
HOT AND SOUR RAMEN

醤油
SOY SAUCE RAMEN

ベジタリアン・ヴィーガンの方にも
安心してお召し上がりいただけます

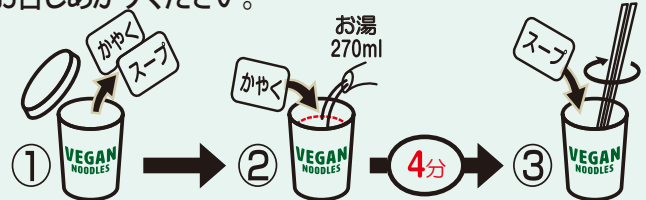


この商品は原材料に 動物性食材・アルコール
を使用していません。

「ヴィーガンヌードル醤油」のみ五葷も不使用です

調理方法 必要なお湯の目安量：270 ml

- ①フタを開け、かやく、スープ*を取り出す。
- ②かやくをめんの上にあげ、内側の線まで熱湯を注ぎフタをする。
- ③4分後にめんをよくほぐし、スープを入れ、よくかきまぜてお召しあがりください。



※液体スープ（担担麺）、粉末スープ+調味油（酸辣湯麺・醤油）、粉末スープ（スープパスタ）

A perfect cup of ramen
noodles for vegans and
vegetarians.

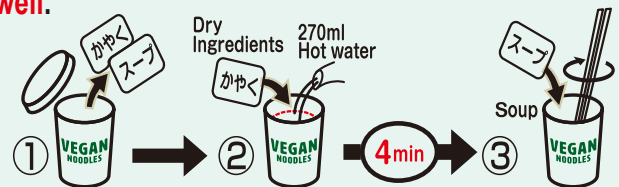


No animal products, or alcohol are used.

Only soy sauce ramen is "Five pungent roots" free.

Cooking Instructions Hot water: 270ml

- ①Open lid and remove all packets.
- ②Put in dry toppings. Pour hot water up to inside line and close lid.
- ③Wait 4 minutes, then stir noodles. Pour in soup and stir well.



素食者也可以放心吃



本产品的原材料中不含
动物性食品和酒精

只有素食酱油面不使用五葷

做法 用270ml的开水冲泡

- ① 打开盖，取出干蔬菜和汤料
- ② 把干蔬菜放在面上，注入开水到内面线位，盖上盖
- ③ 4分钟后，把面泡松后加入汤料，搅拌均匀即可食用

