

体に優しい
地産地消

もっちりいいめん

小松産の大麦と小麦から、
もっちり食感の美味しい麺が生まれました。

小松の畑で育った、大麦と小麦を配合し、
特産の加賀丸いも（山の芋）をつなぎに、

「もっちりいいめん」が誕生。

大麦には、体に吸収しやすい水溶性食物繊維

「ベータグルカン」が豊富に含まれています。

ほとんど県外に流出してしまう小松産大麦、

その美味しさと栄養価を地元でも消費しやすいよう、

麺の開発に取り組みました。

霊峰白山から流れる伏流水と

小松で収穫された実りが織りなす美味、

食べるほど体に優しい大麦麺を、どうぞご賞味ください。

フードテクノロジーリスト 栄養士 石田 弘 栄

「ベータグルカン」は水溶性の食物繊維で体に吸収しやすく、体調を整え正常化する働きがあります。
穀類の中では「大麦」が一番多く含まれていて注目されている食材のひとつです。



石川県小松市



おいしさに花を咲かせます

株式会社 中石食品工業

〒923-0983 石川県小松市日末町い78
TEL 0761-44-8484(代) FAX 0761-44-8283
E-mail : no1@komatsu-udon.co.jp
U R L : <http://www.komatsu-udon.co.jp>