

全国酒販協同組合連合会企画



全国銘店 麺食べ比べ

頒布会

全国より人気店の味をご紹介します！

今回冬の企画では①東京ラーメンと松岡うどん、②徳島ラーメンと山下うどん、③博多ラーメンと田村うどんの3企画をご用意しました。各月、月初に「ラーメン・うどん」をセットで3回に分けてお届け致します。この機会に是非ご賞味ください！！

頒布期間

2019年12月～2020年2月まで

お申込締切日

2019年11月8日(金)まで

12月のお届け！

東京ラーメン & 松岡うどん

東京ラーメン
「ひるがお」2人前

『せたが屋』の昼の顔！塩ラーメン専門店！塩でありながらまろやか！麺も細めの不揃い。究極の塩味！これも頂点の味！



麺110g×2、
スープ 59g×2
●塩味
●常温90日
●原料の一部に小麦、卵、乳を含む

&

松岡うどん
2人前

松岡うどんとのタイアップ。麺は、噛み応えのあるコシ、つゆはいりこ・かつおベースのしっかりしたダシとなっております。



麺 250g×1、つゆ 25g×2
●常温90日
●原料の一部に小麦、乳を含む

1月のお届け！

徳島ラーメン & 山下うどん

徳島ラーメン
「奥屋」2人前

ノドゴシあるストレート細麺が、濃厚ながらもあっさりした醤油豚骨スープに絡む！『こってり派』にはたまらない徳島ラーメンの極み！



麺110g×2、
スープ63g×2
●醤油豚骨
●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

&

山下うどん
2人前

「讃岐ぶっかけうどん」の先駆者と言われ、讃岐うどんの新しい食べ方に定着しました。その「ぶっかけうどん」の専用だしに、ほど良い喉越しの麺が店主も太鼓判を押す仕上がりになりました。



麺250g×1、つゆ50g×2
●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

2月のお届け！

博多ラーメン & 田村うどん

博多ラーメン
「博多元気一番!!」
2人前

博多ラーメン特有の細麺でクリーミーでいて繊細な豚骨スープに麺がよく絡み絶妙な逸品です。



麺110g×2、
スープ40g×2
●とんこつ
●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

&

田村うどん
2人前

国産小麦を使用している麺は、なめらかな舌触りに弾力性のある程よいコシとなり、小麦粉本来の甘みが感じられる上品な味わい。いりこ昆布ベースの薄口つゆは、麺との相性が抜群でシンプル、なのに深みを感じます！これぞ讃岐の「かけうどん」！



麺250g×1、つゆ40g×2
●常温90日
●原料の一部に小麦を含む

全国銘店 麺食べ比べ頒布会お申込書

商品供給元: 株式会社 久保田麺業
住所: 香川県丸亀市綾歌町栗熊西1093-1

ご住所: 〒		取り扱い店
お名前:	お申込口数	頒布会価格 本体価格 4,167円税別
電話番号:		
		4,500円(税込)

※調理写真は全てイメージです。具材は本品には含まれておりません。