

高橋製麺は明治29年創業以来、麺一筋  
(1896年)

(1896年)

たくさんの人が食べる即席麺だからこそ、安心できるものを。  
～素材を生かした本物の味～



高橋製麺は明治29年に初代高橋安五郎によって、手打ちそうめんの製造工場として産声を上げました。明治、大正、昭和とひたすらに乾麺をつくりつづけ、昭和38年、欧米の食文化が日本に影響を与え始めていることを感じた第4代高橋新一社長が、即席麺の将来性を強く感じ、一大決心の末、即席麺の製造販売を開始いたしました。以来、不要な食品添加物を使用しない、素材を生かした本物の味を追求した即席麺（インスタント麺）の専門メーカーとして歩み続けています。



こだわりの  
小麦粉使用

## 国産小麦ノンフライ麺

国産小麦の小麦粉を使用し、卵を使わず独自の製法でコシを出した生地を、油で揚げず、丁寧に蒸し上げ乾燥したノンフライ麺です。

<b>140089</b>			<b>148038</b>			<b>140804</b>			<b>140026</b>						
酸辣湯麵 (サンラータンメン)				湯麵(タンメン)				汁なし担々麵 (タンタンメン)				ベジとんこつ風 ラーメン			
111g <b>243円</b> (税抜225円)				112g <b>260円</b> (税抜240円)				120g <b>292円</b> (税抜270円)				100g <b>243円</b> (税抜225円)			
米酢・黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛み、鶏や牡蠣の旨みで仕上げた特製液体スープを合わせた酸辣湯麵です。				低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜の旨みとがりを残した粗挽などで仕上げた植物素材の液体スープと合わせました。動物性原料不使用。				低温熟成平打ちノンフライ麺に、特製タレは動物性原料を使用せず、ごまとトマトなどの野菜の旨みと豚油の辛味が絶妙な食欲をそそる激辛味に仕上げました。国産大豆ミートを使用した本格担々麺。				豆乳仕立てのコクうまスープと併せて、植物素材でとんこつラーメン風に仕上げました。動物性原料不使用。			
賞味期間: 180日 原材料: めん(小麦粉(小麦(国産)), 漬粉, 醤油, 食塩), 醤油, 食塩, 醤油, チキンエキス, ごま油, 砂糖, 生姜ペースト, 酵母エキス, 香味食用油, オイスターエキス, 漬粉, 胡椒粉末, こんにゃくペースト, 唐辛子粉末, かんすい, ハリカ(カラムシ), 乾燥椎茸, 小豆, 豆, 豆腐(大豆を含む)				賞味期間: 180日 原材料: めん(小麦粉(小麦(国産)), 漬粉, 北海道), 食塩, 醤油, なたね油, 酵母エキス, 砂糖, 発酵調味料, 食塩エキス, 漬粉, こんにゃくペースト/かんすい, (一部に小麦を含む)				賞味期間: 180日 原材料: めん(小麦粉(小麦(国産)), 漬粉, 食塩), タレ(醤油, ゆりごま, 粉状大豆たん白, みりん, 豚油, ガーリックペースト, マヨネーズ, 食塩, 生姜ペースト, 味噌, 人参ペースト, ごま油, すりごま, 香辛料, 玉ねぎエキス)/ぬし(もやし, ごぼう, 小豆, 豆, 豆腐(大豆を含む))				賞味期間: 180日 原材料: めん(小麦粉(小麦(国産)), 漬粉, 豆乳粉末(大豆・遺伝子組換え混入防止管理済), 酵母エキス, 食塩, アスティソリン, 砂糖, ごま油, 野菜粉末, 白いりごま, 野菜エキス粉末, 香辛料, 乾燥ねぎ, ごま油/かんすい, ごま油, 小豆, 豆, 豆腐(大豆を含む))			

蒙古王かんすいを使用

\*蒙古王さんすいとは、内モンゴルの地方が長い年月をかけて育んだ地域から採掘し、簡素化させた炭酸ナトリウムの事です。

有機JAS認証ノンフライ麺

<p><b>140019</b>  小麦 <b>有機即席ラーメン</b> (ノンフライ・スープなし)   75g <b>193円</b> (税抜178円) かん水・澱粉などのつなぎや卵白など動物性原料不使用で、有機JA S認証のオーガニック・インスタントラーメンです。お好みのお召し上がり方でお楽しみ頂けるよう、スープは付いていません。 賞味期間:360日 原材料:有機小麦粉(国内製造)、食塩</p>	<p><b>140761</b>  小麦 大豆 <b>有機ノンフライ 醤油ラーメン</b>  110g <b>297円</b> (税抜275円) 有機JAS認証の有機醤油ラーメン。有機しょうゆをベースにポーク・チキン・宗田豚等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。</p>	<p><b>140763</b>  小麦 大豆 <b>有機ノンフライ 塩ラーメン</b>  110g <b>297円</b> (税抜275円) 有機JAS認証の有機塩ラーメン。粗塩をベースに宗田鶏・有機にんにく・有機しょうが等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。</p>	<p><b>140762</b>  小麦 大豆 <b>有機ノンフライ 味噌ラーメン</b>  121g <b>297円</b> (税抜275円) 有機JAS認証の有機味噌ラーメン。有機味噌をベースにポーク・有機にんにく・有機しょうが等の旨みを効かせたコクのあるおいしさです。</p>
--	---	---	---

