



安全安心な高知県産自然栽培の玄米麺に
糖質脂質の吸収を抑制するグアバ葉パウダーが入ったスーパーヌードル！

高知県産自然栽培玄米(玄米)

グルテンフリー

化学調味料、保存料、着色料不使用

1袋にグアバ茶 2ℓ分の茶葉配合

アレルギーフリー(コンタミゼロ)

北海道産でん粉使用

高知県産自然栽培の玄米と
有機グアバ茶葉を使用したグルテンフリー麺

糖質や脂質の体内吸収を抑制する働きがトクホ飲料の2倍以上の優秀な機能を持つグルテンフリーの玄米麺です。

ダイエット、体質改善中、妊娠中のママにも安心して楽しめるギルトフリーなヌードルで、もちもちつるつる生パスタのようなのど越しと、ほのかなグアバの香りは絶品です♪

＼ パスタやうどん風に ＼



ブロッコリーと
しらすのスパゲッティ



肉そぼろと
とろろかけ冷麺



かけうどん



ソース焼きそば

カンタン！平打ちグアバ麺のゆで方



1.真空パックから麺を
取出し、ほぐす
小さな脱酸素剤の袋が
入っていますので取出
して下さい。



2.90秒ゆでる
沸騰したお湯で90秒ゆ
でます。
お好みで茹で時間を調
節してください。



3. 麺を引き上げる
芯がなくなる頃合いを
見計って、麺をお湯か
ら引き上げ、軽く湯切
りをしてお召し上がり
下さい。

お客様からのお声

「つるつるもちもちして
のど越しが良く美味しい」

「一袋に2ℓのグアバ茶葉が
入っているので
ヘルシーに食べられる！」



有機グアバ農園の玄米麺【原材料名】玄米麺(米(高知県産))、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(北海道産))、有機グアバ(高知県産)
【内容量】100g/袋 【アレルギー】なし

【お問い合わせ先】

一般社団法人 エンジェルガーデン南国 「南国にしがわ農園」
高知県南国市亀岩 1008 TEL:088-802-8801



茹

でる

あえる

ブロッコリーとシラス
アヒージョっぽい味付けで



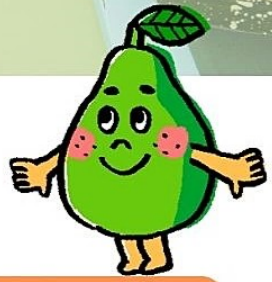
肉そぼろ&とろろ
マゼそば風に



明太バター
定番で Teppanっ!!



茹でからの

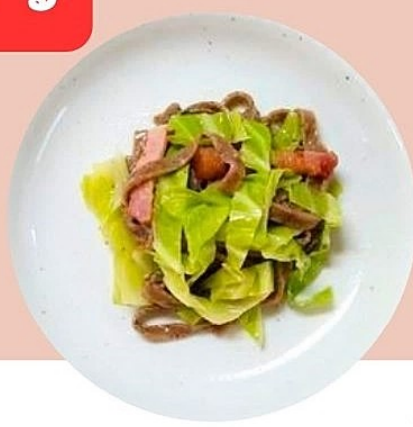


炒める

だしヲ
カケル



ヤキそば
風



ペ
ペ
ロ
ン
風



うどん

ゆでる前に...



ほぐす!



2分ゆでる!!



もちもち

ウマー