

お取引先 各位

令和 3年 9月 吉日

## かねこ製麺

神奈川県足柄上郡中井町田中 994

電話 0465-81-0425

FAX 0465-81-1722

### パッケージシール形状デザイン変更のお知らせ

平素は格別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、弊社ではこのたび「風のそうめん」「風のうどん」「風のそうめん」「真うどん」「全粒粉パスタ」パッケージシール形状デザインを一新致します。

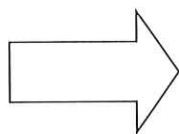
具体的には、下記の参考画像のように従来は乾麺を無地の袋に入れて更にクラフト茶色紙包装商品名シールで最終商品にしておりましたが、下記の右側の無地グラデーション袋に新デザインシールを巻く比較的簡易包装の導入に致します。

パッケージデザイナー提案のもと、変更する事となりました。JUN コード・価格・原材料等は一切変わらず、従来通りの国内産原料にこだわった職人一押し逸品に仕上がっております。なお、今後とも引き続きご注文くださいますよう、お願い申し上げます。在庫包材無くなり次第順次変更となります。

まずはお知らせまで。



旧パッケージ



新パッケージ

※商品に関する不備、疑問がございましたら、かねこ製麺 金子貴司までお願いいたします。



神奈川の丹沢おろしが育んだ

# 風のそうめん

創業明治十年 かねこ製麵謹製  
KANeko MILL FOOD PRODUCTS  
"Tanzawa oroshi - kaze no Somen"



風車乾燥式

Windmill Drying

地域の風物詩「丹沢おろし」。  
関東平野ではこの寒風と丹沢水系の伏流水が  
風味豊かな小麦を育んでいます。  
このそうめんはそんな神奈川県産の小麦を自家製粉し  
昔ながらの製法で仕上げた自慢の逸品です。

■名称：干しそうめん ■原材料名：小麦粉(国内製造)、  
食塩 ■内容量：200g ■賞味期限：この面上部に  
記載 ■保存方法：直射日光及び湿気を避けて保存。  
■調理方法：2〜3分ゆでてお召し上がりください。  
製造者/有限会社金子製麵  
〒259-0145 神奈川県  
足柄上郡丹波町中99-4  
TEL 0465-811-107225  
FAX 0465-811-7222  
※本工場では、そば、粟、山芋を  
含む製品を製造しています。  
【脱酸素剤入り包装】



公式サイト



ラベル



外袋PP

※捨てる際は各自自治体の  
方針に従ってください

■番手26丸刃 ■麺幅1.15mm  
■標準麺帯厚0.87mm

栄養成分表示  
エネルギー/348kcal  
たんぱく質/8.5g  
脂質/1.1g  
炭水化物/71.9g  
食塩相当量/4.3g  
(茹で後の食塩相当量/0.4g)



4 995732 250556



神奈川の丹沢おろしが育んだ

風のうどん

創業明治十年 かねこ製麵謹製

KANEKO MILL FOOD PRODUCTS  
"Tanawasa oroshi - kaze no Udon"



風車乾燥式

Windmill Drying

地域の風物詩「丹沢おろし」。  
関東平野ではこの寒風と丹沢水系の伏流水が  
風味豊かな小麦を育んでいます。  
このうどんはそんな神奈川県産の小麦を自家製粉し  
昔ながらの製法で仕上げた自慢の逸品です。

■名称：干しうどん ■原材料名：小麦粉（国内製造）、食塩 ■内容量：200g ■賞味期限：この面上部に記載 ■保存方法：直射日光及び湿気を避けて保存。  
■調理方法：5〜6分ゆでてお召し上がりください。  
製造者／有限会社金子製麵  
〒255-0255 神奈川県足柄上郡中井町中9-4  
TEL 0465-8110422 FAX 0465-8110722  
※本工場では、そば、粥、山芋を含む製品を製造しています。  
【脱酸素剤入り包装】



公式サイト



ラベル



外袋PP

※捨てる際は各自自治体の方針に従ってください

■番手14角刃 ■麺幅2.14mm  
■標準麺帯厚1.61mm

栄養成分表示  
エネルギー/348kcal  
たんぱく質/8.5g  
脂質/1.1g  
炭水化物/71.9g  
食塩相当量/4.3g  
(茹で後の食塩相当量/0.4g)



4 995732 250549