



かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

お奨め商品のご案内

商品名：乾麺【国産十割そば 更科白銀】厳選しした国産そば粉だけを使った逸品。素材本来の風味と、野趣あふれる蕎麦の香り、歯触りの良いコシが楽しめる極上の逸品です。

発売日：2025年4月発売 商品コード 159



名称	干しそば	商品名	国産十割そば 更科白銀	商品コード	159
原材料名	そば粉(そば 国産)、食塩				
内容量	200g 14番平麺				
賞味期限	365日				
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保存。				
調理方法	茹で時間 5~6分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。				
使用上の注意	麺袋開封後は保存料不使用の為、お早めにお召し上がりください				
JUNコード	4995732250686				

商品特徴

国内産のそば粉の最高品質の北海道産石臼挽き更科そば粉を十割使用し、真空製麺することで蕎麦の香りとのど越しが強く歯触りの良いそばです。ざるそば、温そば両方の料理の仕方でも美味しく頂けます。

- ・小麦粉を使用せず、国産そば粉だけで作ったグルテンフリーの商品です。(製造所では小麦粉、卵、山芋を含む製品をせいぞうしています。)
- ・そばは低カロリーで高たんぱく、ミネラルを豊富に含むヘルシーな食品です。
- ・十割蕎麦ですので、風味豊かで濃厚な蕎麦湯もお楽しみいただけます。
- ・コーデアルハセップ、最新鋭の製麺機、乾燥システム導入の高級乾麺。

神名の郷 かねこ製麺

製造者 神奈川県中井町田中 994 金子製麺 製造所 神奈川県久所 425 かねこ製麺

「国産十割そば 更科白銀」

テーマは「国産」「十割」「更科」。

その中で「国産と十割」は、どちらも重厚かつ本格という印象があります。一方で一般的な更科の印象は「繊細」「白」「女性的」といったものが挙げられます。イメージだけでいえばこれらはやや相反するものと捉えられますが、いずれにも属する「風味へのこだわり」という点を「静謐で厳粛な風情」としてとらえ、玄蕎麦や田舎蕎麦のような無骨さとは真逆となる印象をコンセプトとしました。

商品名の「白銀」は、光の加減で白やグレーにも見える麺の様子からヒントを得、デザインは全体にゆったりとした余白と、落款による和の風情・権威的な印象を用い、コンセプトと合わせた世界観を表現しています。





かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

新商品のご案内

商品名：【宮そば (有機そば)】 乾麺

発売日：2024年1月新発売 商品画像 コード 158



名称	宮そば (有機そば)乾麺 コード 158
原材料名	有機小麦粉 (国産)、有機そば粉(国産)、食塩
内容量	麺 200g 20番角(有機認証乾麺)
賞味期限	D+365日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
調理方法	茹で時間3~4分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250389

商品特徴

日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう千葉県在来種そば粉と「農林 61号国産有機小麦粉100%」及び北海道産有機強力粉を使用した豊かな風味とのだ越しの絶品そばです。原料は小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんがそば粉のと相性は良く風味・のだ越しは格別です。

有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。

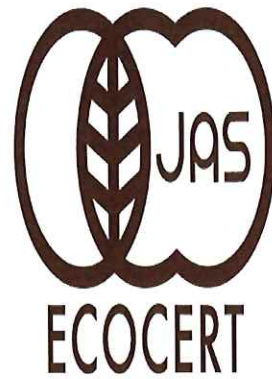


かむなのさと
神名の郷 **かねこ製麵**

新商品のご案内

商品名：【宮うどん 乾麺】 商品コード 124

発売日：2024年1月新発売 商品画像



名 称	宮うどん (有機うどん乾麺) コード 124
原 材 料 名	有機小麦粉 (国産)、食塩
内 容 量	麵 200 g 10 番角
賞 味 期 限	D+365 日
保 存 方 法	常温
調 理 方 法	茹で時間 7~8 分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麵袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250624

商品特徴

日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう [農林 61 号国産有機小麦粉 100%] 使用した豊かな風味とのだ越しの絶品うどんです。小麦の状態です(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんが風味は格別です。

10 番角麵は太麵でうどんの煮込み用や太い麵がお好きな方に推奨します。

有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。



かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

新商品のご案内

商品名：【宮うどん 乾麺】 商品コード 125

発売日：2024年1月新発売 商品画像



名 称	宮うどん (有機うどん乾麺) コード 125
原 材 料 名	有機小麦粉 (国産)、食塩
内 容 量	麺 200 g 22 番角
賞 味 期 限	D+365 日
保 存 方 法	常温
調 理 方 法	茹で時間 7~8 分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732151158

商品特徴

日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう「農林 61 号国産有機小麦粉 100%」を使用した豊かな風味とのだ越しの絶品うどんです。小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんが風味は格別です。

22番角麺は細麺で、冷や麦や細うどんのお好きな方に推奨いたします。

有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。



かむなのさと
神名の郷 かねこ製麺

新商品のご案内

商品名：【宮うどん 乾麺】商品コード 122

発売日：2024年1月新発売 商品画像



名称	宮うどん（有機うどん乾麺）コード 122
原材料名	有機小麦粉（国産）、食塩
内容量	麺 200g 14番角
賞味期限	D+365日
保存方法	常温
調理方法	茹で時間 3~4分（お好みで調節して下さい） お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250396

商品特徴

日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう〔農林 61号国産有機小麦粉 100%〕を使用した豊かな風味とのだ越しの絶品うどんです。小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんが風味は格別です。

14番角麺は中太麺でうどんの一般的な太さとなります。

有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。



かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

商品のご案内

商品名：【宮うどん 乾麺】商品コード 123

発売日：2024年1月新発売 商品画像



名称	宮うどん (有機うどん乾麺) コード 123
原材料名	有機小麦粉 (国産)、食塩
内容量	麺 200g 15番丸
賞味期限	D+365日
保存方法	常温
調理方法	茹で時間 3~4分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250648

商品特徴

日本の食文化に根付き、日本人の嗜好にあう [農林 61号国産有機小麦粉 100%] 使用した豊かな風味とのおど越しの絶品うどんです。小麦の状態仕入(7月中旬)自家製粉機で調節せずに製粉するために小麦粉の全層を使用する為に白くありませんが風味は格別です。

15番丸麺は中太麺でうどんの一般的な太さとなります。丸麺なのでつるつる感が特徴です。

有機認証取得した製造工場にて製造し出荷いたします。



かじなのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

新商品のご案内

商品名：【挽ぐるみ蕎麦 足柄 乾麺】

発売日：2024年1月新発売 商品画像 コード 152



名 称	干しそば 商品名 挽ぐるみ蕎麦 足柄 乾麺 コード 152
原 材 料 名	有機小麦粉（小麦 国産）、有機そば粉（そば 国産）、食塩
内 容 量	麺 200g 14番角平麺
賞 味 期 限	D+365日
保 存 方 法	直射日光・高温多湿を避けて保存
調 理 方 法	茹で時間 5～6分（お好みで調節して下さい） お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250662

商品特徴

南北に長い日本は、神話の時代「トンボの姿」に例えられ、この独特の地形が日本の四季と食材の旬を育みました。そこで日本の食文化を大切に考えている当社では、本品を古来から続く地名「足柄」と名付けました。栽培される小麦畑を選び、古くからの製法に倣い、国産小麦を丸のまま挽き国産そば粉(藪蕎麦)本来の風味と香りを引き出したのだ越しの良い絶品の蕎麦です。



かむなのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

新商品のご案内

商品名：【**挽ぐるみうどん 百賀うどん 乾麺**】商品コード 131

発売日：2024年11月**新発売** 商品画像



名 称	挽ぐるみうどん 百賀 乾麺 コード 131
原 材 料 名	小麦粉 (小麦(国産))、食塩
内 容 量	麺 200 g 10 番角
賞 味 期 限	D+365 日
保 存 方 法	常温
調 理 方 法	茹で時間 7~8 分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250655

商品特徴

本品は、日本の良き食文化を大切に育んできた当社が、その思いを次の百年へと紡いでいくために願いを込めて作り上げました。栽培される畑を選び、古くからの製法に倣い国産小麦を丸のまま挽き、素材本来の風味と香りを引き出した絶品のもちもちうどんを是非ご賞味下さい。



かむなのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

新商品のご案内

商品名：【**挽ぐるみらーめん 瑞光 乾麺**】商品コード 178

スープ添付無し お好みのスープで特に濃厚豚骨系がよく合います。

発売日：2024年11月**新発売** 商品画像



名 称	挽ぐるみらーめん 瑞光 乾麺 コード 178
原 材 料 名	小麦粉 (小麦(国産))、食塩/かんすい
内 容 量	麺 200 g 20 番角 立て切り(逆切り)麺線出し
賞 味 期 限	D+365 日
保 存 方 法	常温
調 理 方 法	茹で時間 5~6 分 (お好みで調節して下さい) お好みの味付けで調理して下さい。
使用上の注意	風通しの良い冷暗所、保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください
ジャン	4995732250655

商品特徴

瑞光とは「吉兆の光」という意味。当社のある神奈川の代表的なラーメンにぴたりと合う様な、知性・縁起の良さをイメージしています。日本の良き食文化を大切に育んできた当社が小麦の畑を選び、古くからの製法に倣い国産小麦を丸のまま挽き、濃厚なスープにも負けない、小麦の風味が香るラーメンに仕上げました。立て切り製法という麺線切りに仕上げることで神奈川のご当地ラーメンにより近づける独特ののど越しのラーメンに仕上げました。



かじとのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

お奨め商品のご案内と提案

郷土の限定小麦で作る 郷土愛麺シリーズ

神奈川県産小麦粉 100%（乾麺）の麺類

ご当地麺 「風のうどん」「風のそうめん」「風のらあめん」 乾麺

発売日：2017年1月1日 発売中

古来より日本の地場で消費されてきた小麦食文化（地粉）、昨今では外国産の小麦が主流になり地方の代表する名品が殆ど外国産小麦粉で造られております。昨今の技術革新に伴い古来より伝わる地場の品種も改良され地場の風土に適した穀物が、生産現場では脈々と受け継がれております。

弊社では、日本の各地方で収穫される小麦「地粉」（小麦粉、そば粉）をブレンドせずにその地方の原料だけに限定して製造するうどん、そば、ラーメンのご当地麺「郷土地粉麺」を長年の地粉文化と研究により原料調達と製造可能な環境が整いましたのでご案内できるようになりました。



かねこ製麺は明治十年、古くから清らかな湧き水が出る美しい田園の郷、神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの年代が独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、次の時代へと大切に継承しております。



神奈川の丹沢おろしが育んだ 風のうどん

創業明治十年 かねこ製麺謹製
KANENO MILL FOOD PRODUCTS
"Tanazawa oroshi no Kanaji 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てています。
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、食塩 ■内容量：200g
■賞味期限：この面に記載 ■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／有限会社金子製麺
〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
TEL 0465-81-0425 FAX 0465-81-1722
脱酸剤入り包装
※本工場では、そば、卵、山芋を含む製品を製造しています。

テーマとねらい

テーマでいただきました「伝統」をベースに企画し「神奈川県産の贈答品」という位置づけを基本軸としています。

このコンセプトを踏まえ、過度な装飾、書体による存在感は避け、シンプルさによる真面目さ、潔さで製品の自信・信頼性を表現しています。

多くの色合いもこの商品の場合は全体の印象を曇らせると判断し、あえて白地として素材感のあるクラフトの外袋との調和を考慮いたしました。

またシンプルになりすぎる部分は山々と風のイラストで補い、伝統的なスタイルに少しのあたたかみを醸しています。

全体にシンプルで伝統的ながらも、書体や書体サイズ、カラーリング、レイアウトには現代的な手法を取り入れ、若い世代に向けた新しい価値を創出したものとしています。

商品名は丹沢おろしという特徴を取り入れたシンプルかつ印象的なものとして作成いたしました。



かねこ製麺は明治十年、古くから滑らかな湧き水が出る美しい田園の郷、神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの当人が独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、次の時代へと大切に継承しております。



神奈川の丹沢おろしが育んだ
風のそとうめん

創業明治十年 かねこ製麺所製

KANEKO RISEN FOOD PRODUCTS

Tanawa Oroshi - Lake no Sonori

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てています。このそと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。

風車乾燥式

Windmill Drying

■名称：干しそとうめん ■原材料名：小麦粉、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。
※本工場では、そば、うどん、山芋を同じ製法を製造しています。
【脱酸素剤入り包装】

■箱手26丸刃 ■箱幅1.15mm
■標準線幅0.87mm

エネルギー	/356kcal
たんぱく質	/9.5g
脂肪	/1.1g
炭水化物	/72.7g
食塩相当量	/4.3g
《箱で後の食塩相当量/0.4g》	



4 995732 250556

テーマとねらい

テーマでいただきました「伝統」をベースに企画し「神奈川県産の贈答品」という位置づけを基本軸としています。

このコンセプトを踏まえ、過度な装飾、書体による存在感は避け、シンプルさによる真面目さ、潔さで製品の自信・信頼性を表現しています。

多くの色合いもこの商品の場合は全体の印象を曇らせると判断し、あえて白地として素材感のあるクラフトの外袋との調和を考慮いたしました。

またシンプルになりすぎる部分は山々と風のイラストで補い、伝統的なスタイルに少しのあたたかみを醸しています。

全体にシンプルで伝統的ながらも、書体や書体サイズ、カラーリング、レイアウトには現代的な手法を取り入れ、若い世代に向けた新しい価値を創出したものとしています。

同シリーズの風のうどんと同様、丹沢おろしという特徴をシンプルかつ印象的に作成しています。



かねこ製麺は明治十年、古くから清らかな湧き水が出る美しい田園の郷、神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの当代が独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、次の時代へと大切に継承しております。



※捨てる際は各自治体の方針に従ってください

■名称：乾燥ラーメン ■原材料名：小麦粉(国内製造)、食塩
 /かんすい ■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／有限会社金子製麺

T 25910145

神奈川県足柄上郡中井町中994

T E L 046518110425

F A X 046518111722

※本工場では、そば、卵、山芋を含む製品を製造しています。

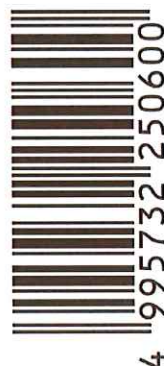
「脱酸素剤入り包装」



公式サイト

■番手22角刃 ■麺幅1.36mm
 ■標準麺帯厚1.02mm

エネルギー/365kcal
 たんぱく質/10.5g
 脂質/1.6g
 炭水化物/73.0g
 食塩相当量/4.3g
 (知で後の食塩相当量/0.4g)
 (推定値)
 栄養成分表示
 可食部100gあたり



神奈川の丹沢おろしが育んだ

風のらあめん

創業明治十年 かねこ製麺謹製

KANEKO MILL FOOD PRODUCTS
 "Tanzawa-oroshi - kaze no Ramen"



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てています。
 このらあめんは自家製粉した神奈川県産の小麦と、モンゴルかんすいを使った滑らかな食感の逸品です。

風車乾燥式

Windmill Drying

創業明治十年の製麺屋が作る
全粒粉 パスタ

デュラム小麦粉と国産強力粉の全粒粉を原料に、伝統的な低温乾燥法で丁寧に仕上げた、健康的で食べごたえのある全粒粉のパスタ。小麦そのものの香りや風味をお試し下さい。



かねこ製麺は明治十年、古くから清らかな湧き水が出る美しい田園の郷、神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの時代が独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、次の時代へと大切に継承しております。



風味濃厚
の全粒粉
麺

ぜんりゅうこ
全粒粉
パスタ

創業明治十年の
製麺屋が作る



■名称：スパゲッティ ■原材料名：デュラム小麦のセモリナ粉、小麦粉(国産強力粉)、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：標準ゆで時間8分前後
製造者/有限会社金子製麺
〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
TEL0465-81-0425 FAX0465-81-1722
※本工場では、そば、卵、山芋を含む製品を製造していません。

テーマとねらい

テーマでいただきました「伝統」をベースに企画しています。過度な装飾、書体による存在感は避け、シンプルによる真面目さ、潔さで製品の自信を表現しています。

多くの色合いもこの商品の場合は全体の印象を曇らせると判断し、あえて白地として素材感のあるクラフトの外袋との調和を考慮いたしました。

またシンプルになりすぎる部分は小麦のイラストで補い、伝統的なスタイルに少しのあたたかみを醸しています。

全体にシンプルで伝統的ながらも、書体や書体サイズ、カラーリング、レイアウトには現代的な手法を取り入れ、若い世代に向けた新しい価値を創出したものとしています。

「歴史のある製麺屋」がつくるスパゲッティ。

商品名はあえて語呂とラベルのわかりやすさを考慮し、

「パスタ」としています。

創業明治十年の製麺屋が作る

真うどん

真うどんは、国内産の自家製粉地粉と、もち米をブレンドし天塩と電解水による水まわしにも重点を置いた金子製麺屋の本物・本格的「真のうどん」です。職人がこだわり抜いた小麦本来の濃厚な風味と、もちもちで力強い食感をご堪能下さい。

かねこ製麺は明治十年、古くから清らかな湧き水が出る美しい田園の郷、神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの時代が独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、次の時代へと大切に継承しております。



本物・本格的な風味を追求

真しんうどん

創業明治十年の製麺屋が作る



■名称：干しうどん ■原材料名：小麦粉(国産)、もち粉(国産)、食塩 ■内容量：200g ■賞味期限：この面の上部に記載 ■保存方法：直射日光及び湿気を避けて保存。 ■調理方法：7〜8分ゆでてお召し上がりください。
製造者/有限会社金子製麺 神奈川県足柄上郡中井町中994
〒259-0145 TEL0465-81-0425 FAX0465-81-1722
脱酸素剤入り包装
※本工場では、そば、卵、山芋を含む製品を製造していません。
※自然乾燥及び防腐剤を一切使用していません。保存には充分注意して下さい。

テーマとねらい

テーマでいただきました「伝統」をベースに企画しています。過度な装飾、書体による存在感は避け、シンプルによる真面目さ、深さで製品の自信を表現しています。

多くの色合いもこの商品の場合は全体の印象を曇らせると判断し、あえて色数を制限しています。

商品の特徴である「本格」の部分濃淡のある墨色で表現し、クラフトの外袋とも調和をはかりました。

またパスタと同様にシンプルになりすぎる部分を小麦のイラストで補い、少しのあたたかみを醸しています。

全体にシンプルで伝統的ながらも、書体や書体サイズ、カラーリング、レイアウトには現代的な手法を取り入れ、若い世代に向けた新しい価値を創出したものとしています。

商品名は「歴史のある製麺屋がつくる本格のうどん」という特徴を「真の(しんの)」「真の(まことの)」と位置づける、正道で直接的なものとして作成しました。



■名称：干しそば ■原材料名：小麦粉（国内製造）、そば粉
 粉末山芋、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：3〜4分ゆでてお召し上がりください。
 〒269-0145 神奈川県足柄上郡中井町中804
 FALD46618110426
 FALD46618117226
 ※本工場では、卵を含む製品を製造
 していません。
 【脱酸素剤入り包装】



かねこ製麺は明治十年、古くから清らかな湧き水が出る美しい田圃の無
 神奈川県中井町で創業いたしました。以来百数十年、それぞれの当人が、
 独特の製法を生み出し、一切の添加物を使用しないというこだわりを持ち、
 次の時代へと大切に継承しております。



公式サイト

■帯手22角刃 ■縦幅1.36mm
 ■標準麺帯厚1.02mm

エネルギー/465kcal
 たんぱく質/16.8g
 脂質/3.0g
 炭水化物/93.4g
 食塩相当量/2.2g
 (前での後の食塩相当量/0.4g)
 (推定値)



※捨ての際は各自治体の方針に従ってください

テーマとねらい

自然薯の健康的な機能については、すでに一定の認知があることから、ネーミングと合わせて風味の豊かさ・食感といった「食卓に並ぶまでの印象」を企画しています。

また自然薯関連商品に見られる純和風の印象ではなく、柔らかなイラストで構成。

上から順に丹沢の山々、自然薯、蕎麦、その間に自然薯の食感・姿をイメージした、たっぷりとした曲線の書体をはさみ、タテ列で繋ぐことで山の恵みを凝縮した蕎麦のイメージをビジュアルによる短い物語として表現。

全体に、女性や若年層といった新たなターゲットにも手に取りやすい素朴なデザインを心掛けています。

創業明治拾年



かねこ製麺

Instant noodles

即席本格ラーメン

ちゃんぽん ちゃん麺

中細麺

なま麺と
乾麺
から

お選びいただけます

ゆでこぼし不要だから、パパッと簡単調理

国産小麦麺&オリジナルスープの本格派



お鍋1つで作れます

ランチに・夕食に・お夜食に

ちゃんぽん味調理イメージ

その1

麺

麺屋が作る本格麺

地元中井町の小麦を自家製粉し、厳選した国産小麦をブレンド。さらにモンゴル自然かん水・天塩・電解水を独自の割合で作り上げた自慢の中華麺です。
太さはスープとも相性抜群な中細麺。豊かな風味となめらかな舌触りをお楽しみください！



その2

スープ

こだわりぬいたオリジナル

豚肉・鶏肉のエキスをベースに、魚介の旨みを加えた当社オリジナルのスープ。クリーミーでコクがあるので、野菜や海鮮、肉などの具材にもぴったりな逸品です。



パッケージイメージ

全部で 3種類!!

ちゃんぼん味

醤油味

味噌味

それぞれ、なま麺と乾麺がございます。

ぼんぼん麺は ココが違う!

その3

お鍋1つで作れます

調理がカンタン

① お鍋で野菜やシーフードミックスなどのお好きな具材を炒めて ② 鍋に水を入れて沸騰させる ③ 麺を入れ、ゆで入れあがったら ④ スープを入れて、はい完成！



本格メニューが
パパッと
できちゃーう!



お子さまとの
クッキングにも
ぴったり!



調理イメージ

主な取扱商品

生麺（蕎麦・うどん・ラーメン・そうめん・ソフト冷麺・蒸し麺・茹で麺）、乾麺（蕎麦・うどん・素麺・冷麦）、皮類（餃子・シューマイ・春巻・ワンタン）、オリジナルめんつゆ各種、粉類等の一般向け商品の他、小麦の持込加工、ご贈答用、業務用商品等

良き粉から良き麺を育む



かむなのさと
神名の郷 **かねこ製麺**

「穀物の育つ田畑」→「製粉する水車」→「麺製品」と、製品が作られる流れをまとめたロゴ。神名(かむな)とは神奈川の古い呼び名のこと。

本社 〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
製造業務社屋 〒259-0142 神奈川県足柄上郡中井町久所425
TEL. 0465-81-0425 FAX. 0465-81-1722
E-mail mail@kanekoseimen.co.jp www.kanekoseimen.co.jp





かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

新商品のご案内

商品名：【**ぽんぽん麺 乾麺 2人前スープ付き**】

発売日：2017年4月1日

※包材デザイン



名 称	干し中華麺	商品名	ぽんぽん麺 乾麺 ちゃんぽん味2人前	商品コード	128
原 材 料 名	麺 /小麦粉、食塩、かん水 スープ/肉エキス (ポークエキス、チキンエキ)、豚脂、食塩、砂糖、酵母エキス、ホタテエキス、植物油脂、魚介エキス、香辛料、澱粉、いわし煮干 (原材料の一部に小麦、乳、大豆、ごまを含む)				
内 容 量	めん200g×1 スープ40g×2				
賞 味 期 限	麺 365日 (脱酸素材入り) スープ (脱酸素剤入り) 365日				
保 存 方 法	高温湿気を避けて冷暗所常温で保存。				
使用上の注意	保存料未使用の為、麺袋開封後はお早めにお召し上がりください				
JUNコード	4995732150501				

商品特徴 鍋ひとつで簡単料理

ご家庭で、お母さんが困ったときの1食。野菜ぎらいなお子さんが、野菜を食べるためのお供に。お父さんが、突然ラーメンを食べたくなったときに。鍋にして、受験生のお夜食に。このようなシーンが、家族の暮らしの中に入り込み、その積み重ねが、懐かしい、たまに食べたくなる味へと変えていきます。そのようなことを踏まえ、親しみやすく、ちょっと記憶に残る雰囲気をつくりださせるちゃんぽん味のぽんぽん麺を提案させていただきます。簡単鍋ひとつで出来上がる本格インスタントラーメンです。尚、製品過程において一切の化学薬品、添加物は使用しておりません。尚夏場の暑い時は、つけ麺としても大変美味しく頂けます。

醤油味、みそ味の商品も御座います。