

神奈川県
足柄上郡
中井町
限定

中井町の大地が育んだ
小麦のおいしさ。

まつもと 小麦粉

まつもと小麦粉
100%使用

中井町松本地区で栽培された
「まつもと小麦」を**100%**使用。
小麦本来の香り、もちもちとした
食感、豊かな風味を
お楽しみいただけます。

地元で育てて
地元で製粉
地元で製麺
地産地消の逸品です。

中井町の自然と生産者の想いがつまった、やさしくて力強い味わいをお届けします。

商品ラインアップ

まつもと小麦粉 (100%)



パンやお菓子、料理など
様々な用途に使える
中井町産小麦100%の小麦粉です。

乾麺うどん



もちもちとしたコシと、
小麦の豊かな香りが楽しめる
うどんです。

乾麺そうめん



つるりとしたのどごしと
上品な味わい。
季節を問わず人気のそうめんです。

乾麺ひもかわ



もちもちの幅広麺が特徴。
温かくても冷たくても
美味しく召し上がれます。

安心・安全へのこだわり

地元の生産者が丹精込めて育てた小麦を、
製粉・製麺まで一貫して行うことで、
安心・安全で新鮮な製品をお届けします。



中井町松本地区の小麦畑



中井町限定販売

中井町内の直売所・道の駅・
まちの店舗等でお買い求めいただけます。

神奈川県

足柄上郡

中井町



神名の郷
かねこ製麺

「穀物の育つ田畑」→「製粉する水車」→「麺として形となる製品」、という大きな流れをイメージしたロゴマーク。神名(かみな)とは神奈川の古い呼び名のこと。

良き粉から良き麺を育む

〒259-0145 神奈川県足柄上郡中井町田中994
TEL 0465-81-0425 FAX 0465-81-1722
E-mail mail@kanekoseimen.co.jp/

<http://www.seimenya.jp/>

まつもと小麦とは？

中井町松本地区で栽培される小麦の名称です。
風味豊かで、麺やお菓子に適した品質の高さが特徴です。

