



玄米麺

グルテンフリー

深炒り玄米粉で小麦粉を使わない麺を作りました

特徴

- * 深炒り玄米食のよさが簡単便利に(αグルカン)
- * 高ミネラル弱アルカリ米使用(ピロール栽培米)
- * 小麦アレルギーの方も安心
- * 赤ちゃんの離乳食に
- * グルテンフリーダイエット食に

茹で方

たっぷりのお湯に麺をほぐしながら入れ細麺は約3分、平麺は約4分茹で(柔らかさは時間の調節でお好みに)さっと水洗いしてからよく水を切ってお使いください。

調理例

- 細麺・・・サラダ麺・焼きそば・具たくさんつけ麺
- 平麺・・・トマトパスタ・スープパスタ・味噌パスタ