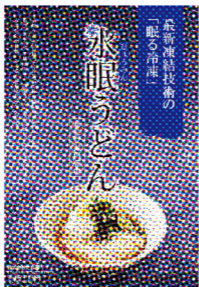


コシが強く生の食感が味わえる



たも屋 「一度眠ら
 せて凍結した「氷眠う
 どん」を発売した。
 讃岐うどんの生地成形
 で重要な要素となる、
 足踏みを行うことによ
 り、市販の冷凍うどん
 よりも強いコシが楽し
 める。「そのまんま讃
 岐うどん」をコンセプト

トにしており、釜ゆで
 時間を9割まで行つて
 から凍結し、家庭で調
 理すると、本場の讃岐
 うどんに近い、より生
 の食感が味わえる。1
 袋5食入りで、消費税
 込みの価格は540
 円。(087・816
 ・0888)