

きりくち

カラダにうれしい栄養素♪

食物繊維 6.9g	マグネシウム 66.6mg
ビタミンB1 0.17mg	鉄 2.5mg
たんぱく質 9.2g	亜鉛 1.4mg

※上記は、1食(乾めん100g)調理後のゆでめん210gの数値

商品番号	2906
名称	干しめん
原材料名	小麦全粒粉(小麦(国産))、食塩、小麦粉
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左部に記載
製造者	石丸製麺株式会社 香川県高松市 香南町岡701

- 原材料中の小麦粉は、めんを切る際に使用している打ち粉です。
- めんに付着した白い粉は、めんを切る際に使用している打ち粉です。
- 開封後は吸湿、虫害に注意し、密封して常温で保管してください。
- 開封後は、お早めにお召し上がりください。
- 当社製品は品質、包装等につきましては万全を期しておりますが、万一不良品等がございましたら、お手数ながら下記までお知らせください。

● お客様相談室 シヨクイシマル  
☎ 0120-459140  
(受付時間 8:30~17:00 土日祝日を除く)  
<https://www.store.isimaru.co.jp>



4 901166 011922

賞味期限



ごみを出す時は、自治体の区分に従ってください。

栄養成分表示 1食(乾めん100g)あたり	
熱量	313 kcal
たんぱく質	10.1 g
脂質	2.1 g
炭水化物	67.5 g
糖質	59.3 g
食物繊維	8.0 g
食塩相当量	5.3 g
亜鉛	1.6 mg
鉄	2.7 mg
マグネシウム	75.8 mg
ビタミンB1	0.3 mg

機能性関与成分:小麦由来アラビノキシラン2.7g (調理後\*1食あたり) 調理後\*1食あたりの食塩相当量1.2g ※調理後:麺をゆでて、冷水で水洗い後。

レシピなど  
情報はこちら



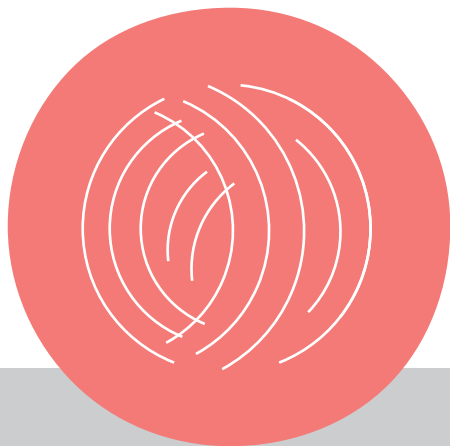
ISHIMARU HEALTHY

# 食物繊維たっぷり 細うどん

全粒粉100%

「機能性表示食品」  
機能性関与成分:小麦由来アラビノキシラン

善玉菌(酪酸菌)を増やして腸内環境を改善  
食後の血糖値の上昇をおだやかにする



国産小麦の全粒粉を  
100%使用しました。  
食物繊維たっぷり  
小麦の栄養をまるごと  
摂ることができます。

200g | 2人前 | ゆで時間 5分



Ishimaru

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

## おいしい召し上がり方

【ゆで時間5分】

つゆ、やくみ等はめんをゆでる前にご用意ください。熱湯注意

- ① できるだけ大きめの鍋に1袋(200g、2人前)に対して水2L以上を沸騰させ、めんをバラバラと入れます。
- ② 箸で軽くほぐし、お湯が吹きこぼれないように注意しながら、さし水をせずにゆであげます。



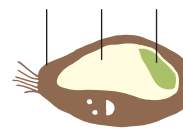
- ③ 手早くざるにあげ、冷水で2~3回しっかりもみ洗いして、めんをゆでたままにしてください。



食物繊維、鉄が  
小麦粉よりも豊富!  
(当社調べ)

これらすべてを  
挽いたものが  
全粒粉

表皮 (食物繊維や鉄を含む)  
胚乳 (小麦粉になる部分で、たんぱく質を含む)  
胚芽 (たんぱく質を含む)



全粒粉は、  
小麦をまるごと  
活かします!

- 届出番号:○○○
- 届出表示:本品には小麦由来アラビノキシランが含まれます。小麦由来アラビノキシランは善玉菌(酪酸菌)を増やすことで、腸内環境を改善することが報告されています。また、小麦由来アラビノキシランは食後の血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。
- 一日当たりの摂取目安量:1日1回、本品100gを目安にお召し上がりください。
- 摂取の方法:調理方法を参考にして、お召し上がりください。
- 摂取上の注意:多量に摂取することにより、体調によっては、おなかがゆるくなることがあります。

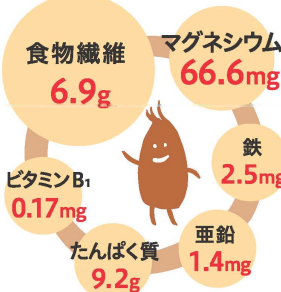
- 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
- 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。



きりくち

国産の全粒粉を100%使用。  
小麦の栄養が  
まるごと摂れるめんです!

カラダにうれしい栄養素♪



●上記は、1食(乾めん100g)調理後のゆでめん210gの数値

商品番号	2640
名称	干しめん
原材料名	小麦全粒粉(小麦(国産))、食塩、小麦粉
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左部に記載
製造者	石丸製麺株式会社 香川県高松市香南町岡701

- 原材料中の小麦粉は、めんを切る際に使用している打ち粉です。
- めんに着した白い粉は、めんを切る際に使用している打ち粉です。
- 開封後は吸湿、虫害に注意し、密封して常温で保管してください。
- 開封後は、お早めにお召し上がりください。
- 当社製品は品質、包装等につきましては万全を期しておりますが、万一不良品等がございましたら、お手数ながら下記までお知らせください。

●お客様相談室 ショクタイシマル  
☎0120-459140  
(受付時間 8:30~17:00 土日祝日を除く)  
<https://www.store.isimaru.co.jp>



4 901166 011045

賞味期限



トマトレサウダ風うどん

機能性関与成分:小麦由来アラビノキシラン 2.7g (調理後*1食あたり)	
調理後*1食あたりの食塩相当量 1.2g ※調理後:麺をゆでて、冷水で水洗い後。	
熱量	313 kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	2.1g
炭水化物	67.5g
糖質	59.5g
食物繊維	8.0g
食塩相当量	5.3g
亜鉛	2.7mg
マグネシウム	75.8mg
ビタミンB1	0.3mg

### 機能性表示食品

機能性関与成分:  
小麦由来アラビノキシラン

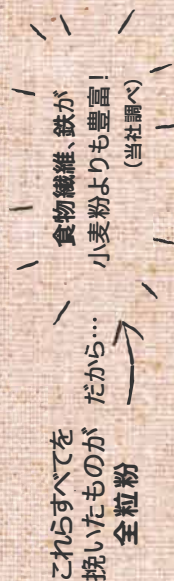
食後の血糖値の上昇をおだやかにする

善玉菌(酪酸菌)を増やして腸内環境を改善

# 国産小麦をまるごと使った 食物繊維たっぷり細うどん

全粒粉 100%

ゆで時間 5分  
2人前 200g



これらすべてを  
挽いたものが  
全粒粉  
だから...



全粒粉は、  
小麦をまるごと  
活かします!

### おいしい召し上がり方

#### 【ゆで時間5分】

つゆ、やくみ等はめんをゆでる前にご用意ください。 **熱湯注意**

- ① できるだけ大きめの鍋に1袋(200g、2人前)に対して水2L以上を沸騰させ、めんをバラバラと入れます。
- ② 箸で軽くほぐし、お湯が吹きこぼれないように注意しながら、さし水をせずにゆであげます。
- ③ 手早くざるにあげ、冷水で2~3回しっかりもみ洗いで、めんをゆでたままのめりをとってください。



- 届出番号:〇〇〇
- 届出表示:本品には小麦由来アラビノキシランが含まれます。小麦由来アラビノキシランは善玉菌(酪酸菌)を増やすことで、腸内環境を改善することが報告されています。また、小麦由来アラビノキシランは食後の血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。
- 一日当たりの摂取目安量:1日1回、本品100gを目安にお召し上がりください。
- 摂取の方法:調理方法を参考にして、お召し上がりください。

●摂取上の注意:多量に摂取することにより、体調によっては、おなかがゆるくなることがあります。

- 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
- 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。



ごみを出す時は、自治体の区分に従ってください。

石岐

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。