



ぶち旨い、大豆ミート使用でヘルシーな  
汁なし担々麺



熱盛りでも冷盛りでも美味しく召し上がれる汁なし担々麺。  
 麺の旨味をより感じられるようもっちりとした中太麺を使用し、タレの辛味を抑えて且つ肉の代用として大豆ミートを使用することでよりヘルシーな味わいに仕上がっています。より多くのおいしい召し上がれるよう、こだわった逸品です。山椒の効いた七味唐辛子と、すり胡麻の小袋も付いているのでお好みでよくかき混ぜてお召し上がりください。



ピリッと辛い赤ダレがクセになる  
辛辛つけ麺



広島定番でおみやげとしても人気の「広島つけ麺」ピリッと辛い赤ダレに浸けて食べる、冷やしタイプのつけ麺です。麺の上に茹でキャベツや茹で卵、ネギ、チャーシューなどを添えて召し上がるのが広島定番のスタイルになっています。すり胡麻と赤唐辛子パウダーの小袋が付いているので、お好みで辛さ調節もできます。



平打ち麺に絡む背脂の旨味と醤油スープ

### 背脂醤油尾道ラーメン



別茹で不要。お鍋ひとつで簡単に調理が出来る「尾道ラーメン」です。

豚の背脂が浮いたコク深い醤油スープと、平打ち麺が特徴で全国的にも認知度の高いご当地ラーメンです。お好みでチャーシュー、ネギ、メンマなどを添えてお召し上がりください。



広島県産牡蠣の風味広がる

### 広島牡蠣醤油ラーメン



別茹で不要。お鍋ひとつで簡単に調理が出来る「牡蠣醤油ラーメン」です。

麺は中細のストレート麺を使用しています。醤油ベースのラーメンスープに、広島県産の牡蠣を用いたエキスで風味を引き立て、ポークオイルのコクを合わせました。お好みでボイル牡蠣、カイワレ、チャーシューなどを添えてお召し上がりください。



豚骨醤油スープのコクと優しい味わい

### 広島ラーメン



別茹で不要。お鍋ひとつで簡単に調理が出来る「広島ラーメン」です。

なか川の熟成半生麺シリーズ第一弾でもあり、30年以上続くロングセラー商品です。尾道ラーメンとは異なり、麺は中細のストレート麺を使用しています。豚骨醤油をベースにいわし煮干しや鰹の風味を効かせた味わい深い一品です。お好みでチャーシュー、ネギ、メンマなどを添えてお召し上がりください。



瀬戸内産レモン果汁を加えたさっぱり塩味

### 瀬戸内れもん塩ラーメン



別茹で不要。お鍋ひとつで簡単に調理が出来る「瀬戸内れもん塩ラーメン」です。麺は中細のストレート麺を使用しています。

爽やかな酸味が特徴の瀬戸内産レモンの果汁を用いたすっきりとした飲み口のレモン塩ラーメンスープです。お好みで輪切りレモン、チャーシュー、水菜などを添えてお召し上がりください。

4月～9月  
期間限定



瀬戸内産レモン果汁を加えた

### 冷やし中華



沸騰したお湯で3分湯がいて、氷水でキュッと締める、夏にピッタリ「冷やし中華」です。爽やかな酸味が特徴の瀬戸内レモン果汁が入ったすっきりとした特製中華ダレをかけてお召し上がりください。



## 瀬戸内麺工房なか川 熟成半生麺シリーズ

熟成  
半生

本気の  
簡単  
家でも

こだわりの、  
麺への



真空ミキサーで高密度に水和された生地は、茹で崩れしにくく、強いコシと粘りが特長です。熟成後に丁寧に圧延し、しっかりとした食感と風味のある麺に仕上げられています。冷風乾燥で仕上げた麺は、鍋ひとつでスープと煮込める簡単調理対応。さらに、賞味期限は120日と長く、使い勝手にも優れています。

設備と製法にこだわった、  
プロ仕様の本格麺。

# 瀬戸内麺工房なか川

## 熟成半生麺シリーズ



設備と製法にこだわった、

プロ仕様の本格麺。

真空ミキサーで高密度に水和された生地は、茹で崩れしにくく、強いコシと粘りが特長です。熟成後に丁寧に圧延し、しつかりとした食感と風味のある麺に仕上げられています。冷風乾燥で仕上げた麺は、鍋ひとつでスープと煮込める簡単調理対応。さらに、賞味期限は120日と長く、使い勝手にも優れています。

# 麺

への

こだわりを、

家でも

簡単

本気の

熟成  
半生