



新竹ビーフン(両切)



- 原 材 料：米、澱粉
- 規 格：150g×2 袋
- 形 態：50 袋/ケース
- 保存温度帯：常温 高温多湿は避ける
- 加熱必要性：加熱用
- 原料原産地：台湾
- 入 り 数：50 パック

台湾伝統の新竹ビーフン

台湾北西部 新竹県。ここは古くからビーフンの製造が盛んな地域でした。ビーフンは中国語で「米粉」この事が示すとおり、この地域では水田が多く米の栽培が盛んです。台湾の方にビーフンといったら、まずこの地名を思い起こす伝統の特産品です。

サンワードのビーフン

コシの強さと食感は、焼き米粉・汁米粉を問わずそのおいしさを引き立たせます。よく攪拌した原料をじっくりと蒸し上げた後に一定の時間更に蒸らすことで、より一層ふっくらさせます。そこから練り上げを3回かけて行い、最後にもう一度蒸し上げています。麺のコシが従来品と比べ格段に強い米粉となりました。

販売元：株式会社サンワードアンドカンパニー

本社：福岡県福岡市中央区長浜3丁目11-3 市場会館ビル
TEL：092-736-2735 FAX：092-736-2733

東京支店：東京都台東区根岸3丁目18-1
TEL：03-6821-8621 FAX：03-6821-8622

大阪支店：大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
TEL：06-6606-8081 FAX：06-6606-8091

HPをチェック!!


sunword.net

