



鶏塩たまご麺

Chicken salt egg noodles

平成30年度
熊本県農産物
加工食品コンクール
金賞受賞



手間暇かけて育てた鶏と その鶏が産んだ卵で作りました

さっぱりとした鶏からスープに、もちもちとした弾力のあるちぢれ麺が絶妙にマッチングします。素材に使う肉は、親鶏の胸肉だけを使用。肉の水分を飛ばすために浸す塩水には天草の塩を使い、麺は地元で作られた小麦の「ミナミノカオリ」を使用。地産地消にもこだわりました。餌にこだわり清らかな地下水を飲んで育った、安心安全な鶏と卵から作った「鶏塩たまご麺」をご賞味ください。



あっさりスープなのに
とても濃厚な鶏からスープ
ぷりっぷりのちぢれ麺



1食入
250円
(税込270円)

4食入
1,000円
(税込1,080円)

山鹿のたまご赤(37個+破損保証3個)
肥後もっこす鶏(1パック)・鶏塩たまご麺(3食)
3,000円(税込3,240円)

マツヤマエッグファーム

鶏塩たまご麺・山鹿のたまご・肥後もっこす鶏

お問い合わせ

〒861-0562 熊本県山鹿市鹿央町持松325

TEL・FAX 0968-36-2400

✉ info@yamaganotamago.com

http://yamaganotamago.com

http://higomoccos.com

マツヤマエッグファーム

検索