



熟撰伊勢うどん 2食入り



認定日:令和5年6月26日

「麺・たれ・七味」すべてこだわったプレミアムな伊勢うどんです。三重県産小麦を100%使用し、練り上げた麺を24時間以上熟成させたれがより絡まるように特徴的な溝をつけた麺。3年以上熟成させた、天然醸造のたまり醤油に熊野灘のカツオを贅沢に使用したたれ。特別にブレンドしたオリジナルの七味。素材にこだわることで、極上の美味しさに仕上げました。

つゆだく伊勢うどん2食入り



認定日:令和5年6月26日

「だしの効いた風味豊かな黒いたれ」がやみつきになった方におすすめが人気ナンバーワン商品のこちらです。通常の2倍のたれがついた伊勢うどんでありダシのきいたたれになっています。三重県産小麦だけを使用した麺は、太くて柔らかい麺がたれと絡まればまさに絶品です。

伊勢うどん 二人前



認定日:令和5年6月26日

三重県産小麦100%使用の伊勢うどんが2食入った地元の人から愛されるロングセラー商品です。麺作り80年の技を生かしたモチモチの麺は、甘くてまろやかなかつおだしのたれによくからみます。お好みでネギと七味を添えてシンプルに召し上がっていただくのがオススメです。12食入りは化粧箱入りでお中元やお歳暮としてもお使いいただけます。

〔無添加〕伊勢うどん1食入り



認定日:令和5年6月26日

伊勢うどんを初めて食べる、食べてみたい！という方にオススメです。やわらかくてモチモチの極太麺を、甘くてまろやかなたれに絡めてつるといざと、風味豊かな味が口いっぱいひろがります。江戸時代以前から続く昔ながらのなつかしい伊勢うどんの味をそのまま楽しめる1食ずつの個包装商品と、その10食セットをお楽しみいただけます。※化学調味料・着色料不使用



### ISE UDON STANDARD



認定日:令和5年6月26日

三重県産の小麦を、宮川の天然水「森の番人」を使って滑らかに練り上げたシンプルな伊勢うどんです。  
やわらかい太麺と甘辛ダレで旅人を虜にする伊勢うどんです。

### ISE UDON AOSA



認定日:令和5年6月26日

三重県産の小麦を、宮川の天然水「森の番人」を使って滑らかに練り上げたシンプルな伊勢うどんです。  
やわらかい太麺と三重県産アオサの香りがひろがる伊勢うどんです。

### ISE UDON CURRY



認定日:令和5年6月26日

三重県産の小麦を、宮川の天然水「森の番人」を使って滑らかに練り上げたシンプルな伊勢うどんです。  
やわらかい太麺とクセになるスパイシーな黒い伊勢のカレーうどんです。

### ミエノナツ



認定日:令和5年6月26日

かいだ製麺所とミエライスが共同開発した「ミエノナツ」は、三重県のブランド米「結びの神」の米粉と、三重県産小麦「あやひかり」を贅沢にブレンドすることによって、つるっとしたのど越しを残しつつ、米粉ならではのもちっとした弾力を感じられる新食感のそうめんです。



まっつあかとりみそ焼きうどん



認定日:令和7年9月25日

当社の麺は、地元松阪産の小麦「あやひかり」を使用し、仕込みには松阪の豊かな地下水を使用しています。

「90年以上の麺作り」の技術を活かし、モチモチとした食感が特徴の自信の一品です。

また、松阪のソウルフード「松阪鶏焼き肉」で知られる『とりいち』の秘伝のタレを使用し、地元の味わいを存分にお楽しみいただけます。