

” 丹那牛乳だけで練り上げた” 第2弾！

乳の粉(ちちのこ)入り

みるくうどんが 出来ました！

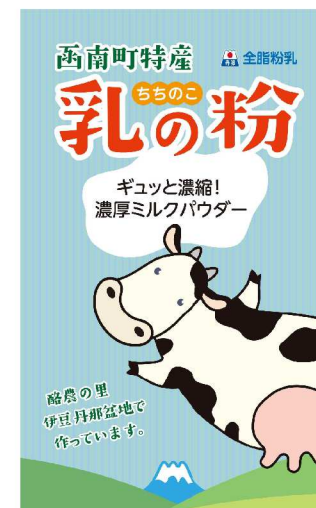
牛乳を使うことで、しっとりなめらかで
つるっとしたのどごしの美味しい麺になりました。

今回は丹那牛乳だけでなく、函南町の隠れた食材
「乳の粉(全脂粉乳)」を加えて、
のどごしと食感に加え、栄養価も
プラスすることができました。

「乳の粉(ちちのこ)」は、

函南町商工会[まち創り函]のご当地グルメ開発プロジェクトのテーマ素材になった「丹那牛乳の全脂粉乳*」を、JA函南東部と函南町商工会が協働で一般消費者向けに商品化したものです。

*「丹那牛乳の全脂粉乳」は、JA函南東部農協が静岡県内で唯一の自社プラントにて新鮮な丹那3.6牛乳を粉末化して製造。今までは加工用として大手メーカーに限られて流通していた函南町の隠れた食材です。



乳の粉(ちちのこ)入り(丹那牛乳の全脂粉乳)

みるくうどん

南箱根 函南の丹那牛乳だけで練りあげた

旬菜食房

はなのき

函南町仁田花の木47-1 TEL 055(978)9220