

## 【冷やしたぬきそば】

## 日本語

## 原料名

乾海苔	かつおぶし	さば	醸造アルコール
アマノリ	そうだぶし	西洋わさび	糖類
しいたけ	さばぶし	本わさび	ぶどう糖
小麦粉	砂糖	還元水あめ	小麦たんぱく
そば粉	みりん	デキストリン	米
食塩	酵母エキス	コーン油	アルコール
しょうゆ（本醸造）	しょうゆ	もち米	葱
大豆	果糖ぶどう糖液糖	米こうじ	食品添加物
脱脂加工大豆	醗酵調味料	あげ玉（一部にエビ含む）	
小麦	削りぶし（かつお、さば）		

## 【Soba with Bits of Tempura

## English

## Ingredients

Dried Laver	Bonito Flakes	Mackerel	Brewing Alcohol
Amanori	Sodabushi Dried Fish	Horseradish	Sugar
Shiitake Mushrooms	Dried Mackerel	Wasabi	Glucose
Flour	Sugar	Reduced Starch Syrup	Wheat Protein
Buckwheat Flour	Sweet Sake	Dextrin	Rice
Salt	Yeast Extract	Corn Oil	Alcohol
Soy Sauce (Honjozo)	Soy Sauce	Glutinous Rice	Scallions
Soybeans	Fructose Glucose	Malted Rice	Food Additives
Defatted Soybeans	Fermented Seasoning	Bits of Tempura Batter(Shrimp included)	
Wheat	Shavings (Bonito and Mackerel)		