

具材とスープが一体に。  
食べたい時に火にかけるだけ。

元祖

うまから

冷凍

夜叉うどん



### 自宅で愉しむふるさとグルメ

「麵家 権兵衛」は、安芸高田市の「神楽門前湯治村」にある人気のうどん店です。今ではこの地方で、とても有名になった「元祖 夜叉うどん」発祥のお店です。惜しげもなくレシピを公開して、安芸高田市を代表する地域の公認グルメとしてたくさんのファンがいます。以前より「権兵衛」のお客様から、この味をおうちでも食べてみたいとの多くのリクエストが寄せられており、この度自宅でもおたのしみいただけるよう店の味をそのまま冷凍にいたしました。

### 絶妙の旨味とコク、秘伝の旨辛スープ

なんと言っても特長は赤いスープ。この自家製の秘伝スープは麺と相性がよく、旨味のある優しい辛さで一度食べるとクセになること請け合いです。素材は全て国産で、防腐剤や添加物は一切使用しておりません。

■ 通販価格(送料込)

4食セット 4,000円 (送料・税込)

6食セット 5,500円 (送料・税込)



クール便でお届けします。

冷凍パック



お問い合わせ  
ご注文は



神楽門前湯治村

〒731-0612 広島県安芸高田市美土里町本郷4627

天然ラドン温泉

☎0826-54-0888

FAX 0826-54-0288

湯治村オンラインショップ  
ご注文はこちら

湯治村 楽市楽座

検索



# 冷凍のまま鍋に入れるだけの簡単調理

麺：コシのある太麺  
(国産小麦使用)  
たっぷり250g

具材：安芸高田市契約農家の  
青ネギ たっぷり40g

具材：国産黒豚  
たっぷり50g

スープ：秘伝の旨辛スープ  
たっぷり360g



## 絶妙の旨味とコク

### 元祖 うまから冷凍夜又うどん

冷凍することにより、お店でお召し上がりいただくのとほぼ同じクオリティーをご自宅でお楽しみいただくことができます。手作りですから一度にたくさん作れませんが、レトルトなどでは味わうことのできない逸品として好評をいただいております。手間隙かけた贅沢な逸品をお楽しみください。

商品名/元祖うまから冷凍夜又うどん

商品内容/1食分 700g

麺 250g・国産黒豚 50g・青ネギ 40g

スープ 360g

賞味期限/作成日から1ヶ月 -18℃以下保存

成分表示/エネルギー 596kcal、たんぱく質 18.0g

脂質 26.9g、炭水化物 65.9g、食塩相当量 9.9g

原材料に含まれるアレルギー物質/小麦、豚肉、大豆、ごま



### お召し上がり方

- ① 冷凍状態のまま、うどんスープが下側になるようにプラスチック容器から鍋に移し火にかけます。
- ② うどんスープが完全に溶けるまで初めは中火にしてください。
- ③ うどんスープが溶けたら強火にし、適度に混ぜながら麺をほぐします。  
(麺が完全にほぐれる前にも沸騰しますが、そのタイミングで混ぜていただくと温度が下がり落ち着きます)
- ④ 麺が完全にほぐれ再度うどんスープが沸騰したら出来上がりです。
- ⑤ 丼などに移してお召し上がりください。

夜又うどん発祥の地—神楽門前湯治村でいただく出来立てアツアツの夜又うどん“夜又スペシャル”はここでしか食べられません。

●夜又うどんレギュラー 670円

●夜又スペシャル 1,000円

(豚肉・青ネギ増量・レギュラーの倍辛)

スペシャル

レギュラー



麵屋 権兵衛 (神楽門前湯治村 内) 営業時間/11:00~22:00 定休日/年中無休

お問い合わせ 神楽門前湯治村 ☎0826-54-0888 広島県安芸高田市美土里町本郷 4627

