

## 【大阪初の小麦不使用の米粉の自家製麺うどんを開発】



**GLUTEN  
FREE**

昨今、食品やアレルギーに対する意識が高まっております。

当うどん店で扱う小麦のうどんも「小麦アレルギー」や「グルテンフリー」などの方々にとっては食べる事が今までは出来ませんでした。

そんな中、

当店は、創業16年の自家製麺のうどん店ですが小麦アレルギーやグルテンフリーの方でも安心して食べる事の出来るうどんを作る事が出来ないだろうかと今まで長年培ってきた製麺技術や知識を生かして”小麦を使わない麺”の開発に取り組んでまいりました。

何度も何度も失敗を重ね試行錯誤の結果、”小麦を使用しない”米粉を使った麺の開発に成功。2023年2月1日より米粉うどんの販売を大阪の自家製麺のうどんとして店として初めて開始する事となりました。

小麦の麺に引けを取らない、モチモチとしたコシにつるつるとした食感を併せ持つ美味しい麺となっており、「小麦アレルギー」や「グルテンフリー」のお客様にもきっとご満足いただける商品となっております。

米粉うどん専用Instagramアカウントを開設

<https://www.instagram.com/komekoudon.hachiman>

また、自家製米粉うどん販売を記念して2023年2月1日～2月28日の1か月間、毎日先着5名様、トータル120名様（応募条件あり）に米粉うどんを半額にて提供させていただきます。

大阪府堺市西区浜寺石津町西 4-14-1

手しごとうどん工房 はちまん

TEL/FAX 072-245-5771

メールアドレス hachiman@zeus.eonet.ne.jp