

# 蕎麦パスタ

フィットチーネ / リングイネ

ご家庭でも  
蕎麦パスタを!



通常パスタ麺に比べ

**食物繊維1.2倍!**

ルチンで血液サラサラに!

出血性の病気予防に!!

**抗酸化作用も!!**

・厳選した原料…デュラム小麦粉と石臼挽き自家製粉そば粉…を使って長時間熟成。低温乾燥でゆっくりと仕上げた、玉谷こだわりの乾麺パスタ。

・そば粉に含まれる成分(ルチン・食物繊維など)通常のパスタでは得られない栄養素を取り入れることができます。

栄養成分表示1食(100g)当たり  
エネルギー337kcal/たんぱく質13.1g  
脂質1.9g/炭水化物68.5g/食塩相当量2.2g  
※ルチン2.1mg(100g)当たり  
※この表示値は目安です

1袋200g入り  
(2食分)  
**¥200**

販売:蕎麦粉食堂Buckwheat

製造:玉谷製麺所