

## 和歌山県産

さやが上質で絹織物のように柔らかいという意味で、名前がつけられたそうです。ビタミンが豊富です。

きぬえ  
ぬんし  
せとら  
やら

和歌山県産は、  
さやが2個ずつの  
「アベックさや」が  
特徴です。

筋をとってインスタントラーメンと一緒にさっと茹でるだけで、包丁いらすの美味しいラーメンの出来上がり。

ココ・カラ。和歌山



ココロへ。カラダへ。和歌山産

ココ・カラ。和歌山

JAグループ和歌山