

# 本格手打ちうどん

## 樂乃里



### 当店のうどんの特徴

蛋白質を多く含む小麦粉を3種類ブレンドし食塩は使用していません。  
太く、弾力のある麺が特徴で、太麺に仕上げたことで、小麦本来の味を楽しんでいただけます。

### ～健康長寿の秘訣はこんなところにも～

うどんを食べるときにはツルツルっとしたのど越しを楽しまれる方も多いと思います。当店のうどんは小麦を味わっていただけるよう太麺に仕上げてあります。「よく噛んで食べること」の健康効果はこんなに沢山ありました。

#### 肥満予防

満腹中枢が働き  
食べすぎを防げます

#### 表情豊かに

口の周りの筋肉低下を防ぎ、表情を豊かにしてきれいな発音を維持できます

#### 脳の発達

子供の知育を助け、高齢者の認知症予防になります

#### 体力維持・向上

力を入れて歯を食いしぼる事が出来るようになり、立ち上がること、踏ん張ることの機能維持・向上になります

#### 胃腸の働きを促進

消化酵素がたくさん分泌されることで、食べ物の消化を助けます

#### がんの予防

唾液の酵素には発がん物質の作用を消す働きがあります

#### 歯の病気予防

唾液がたくさん分泌され、その働きにより、虫歯や歯周病を防ぎます

#### 味覚の発達

よく噛んで味わうことで、食材の味をより感じられます