



B A B Y  
V E G E T A B L E  
S O M E N

徳島県半田生まれの  
離乳食用そうめん



## 離乳食用そうめんの5つのこだわり

もちろん、おとな(ママやパパ)も美味しく食べられます!

1

### 使いやすい サイズにカット

通常サイズのそうめんを、使いやすい長さ(通常の素麺が19cmに対し離乳食用は約8cm)にカットしていますので、簡単に調理できます。

2

### 栄養を考えた 野菜そうめん

にんじん、ほうれん草の粉末を練り込んであるので、栄養価が高く、カラフルで見た目にも楽しいそうめんです。

3

### ミネラル豊富な 「まぼろしの塩」

「日本一美しい海」室戸阿南海岸 固定公園・中林で作られているミネラルたっぷりの自然塩だけを使用しています。

4

### きれいな 吉野川の伏流水

倭麺工房の下を流れる一級水系「吉野川」のきれいな水を使用しています。自然豊かな環境が美味しい麺を作っています。

5

### 最高級の玉締め 絞りのごま油

玉締め絞りという伝統技法で三日三晩かけて作られる最高級のごま油は、きわめて純度の高い最高級のごま油です。

### 冷凍保存すると便利

そうめんを冷凍保存する時は、茹でた後で、それぞれの離乳食時期に合った大きさに刻むか、ペースト状にします。製氷皿やシリコンカップに入れて冷凍し、キューブ状に凍ったら冷凍用保存パックに移し替えて冷凍保存します。※早めに使い切りましょう。





## 基本の茹で方・食べ方



フード  
コーディネーター  
田中美和  
監修

## そうめんの長さの目安

- 生後5～6ヶ月…… 細かくカットし、茹でた後すりつぶす  
(水分でのばし、なめらかなペースト状にする)
- 生後7～8ヶ月…… 約1センチにカット  
(舌でつぶせるようにやわらかめにゆでる)
- 生後9～11ヶ月…… 約1～2センチにカット  
(歯ぐきでつぶせるかたさにゆでる)
- 生後1歳～1歳半…… 約2～3センチにカット  
(歯ぐきでかめるかたさにゆでる)
- 生後1歳半～…… そのままの長さで使えます

離乳食は、赤ちゃんの成長にあわせて、愛情をたっぷり込めて大らかな気持ちで進めましょう。

※時期・分量などは一般的な目安です。赤ちゃんの成長には個人差がありますので調整してください。

① 離乳食用そうめんを、赤ちゃんの離乳食の時期にあわせて細かく折っておきます。※手で簡単に折ることができますが、厚手の袋に入れて、めん棒で外側から叩いてもOK。

② 鍋にたっぷり湯を沸かします。おとなの分と一緒にゆでる場合、おとなの分は直接鍋にバラバラと入れ、赤ちゃんの分は小ザル(目の細かいもの)や万能こしきなどに入れてひとつの鍋で茹でます。そのとき赤ちゃんのものを、先にゆで始めるのが同時に仕上げるコツです。

※おとな用…… 沸騰後2分半～3分

※赤ちゃん用…… 離乳初期4～5分  
離乳中期3～4分

③ 茹で上がった離乳食用そうめんを水洗いして塩分をしっかりと落とします。※そうめんには塩分が含まれているので、そのままでは消化が悪く赤ちゃんの内臓に負担をかけてしまうことがあるので、必ず水洗いして塩分を洗い落とし、素材の味を活かす気持ちで薄味を心がけて。

④ 離乳食の時期にあわせてすり鉢ですりつぶしたり、キッチンバサミでカットするなどしてサイズを整えます。

⑤ 赤ちゃん用の和風だしを小なべに煮たてて離乳食用そうめんを加え、火を止めて粗熱が取れてから赤ちゃんに与えましょう。





## 安心、安全、簡単、楽しい、 離乳食用そうめん。

つるぎ町半田は半田そうめんので全国的に知られる

「そうめんの里」です。人口はおよそ5,500人。

この小さな地域に40ものそうめん屋さんが集まっています。

年齢を問わず親しまれてきた半田そうめんですが

私ども倭麺工房は食事デビューを迎える赤ちゃんにとって

「安心・安全・簡単・楽しい」そうめんが作れないかと考えました。

食事から栄養を取り始める大切な時期にみんなが笑顔になれるそうめんを

お届けする事が私どもの一番の喜びです。

### 製造/有限会社 倭麺工房

[やまとめんこうぼう]

〒779-4401徳島県美馬郡つるぎ町半田松生120-2 TEL:0883-64-3988 FAX:0883-64-4000

E-mail:yamatomen@handasoumen.com HP:<http://www.handasoumen.com/>

※お電話でのご注文及び、お問い合わせ受け時間は9:00～21:00です。

企画/(株)ワイヤーオレンジ[育児雑誌ワイヤーママ]