

長崎県特産品

全粒粉入り手延べそうめん

島原小町

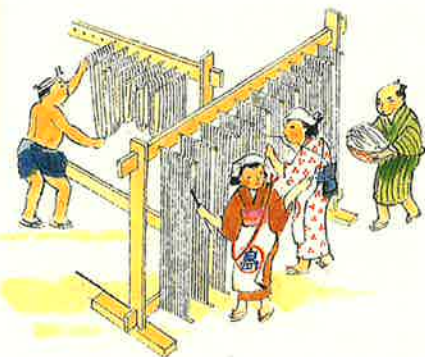
麦皮・胚乳・胚芽

小麦まるごと

挽いた粉を使った

手延べ

そうめんです。



E-33 島原小町/化粧箱・1,000g詰(50g×20束)
標準小売価格 1個 **3,564**円
(本体価格 3,300円)
包装外寸=360×220×37mm

製造元
島原手延素麺協同組合

「島原小町」は、小麦の麦皮、胚乳、胚芽、つまり、小麦を丸ごと粉にした全粒粉を使った手延べそうめんです。
小麦本来の味わいも、風味も、食感もお楽しみ頂けます。
粉は表皮が含まれているので、茶色い粒々がありますが、この粒が味わいや風味だけでなく、見た目の素朴さとしても、魅力のひとつになっています。

360年に及ぶ島原の手づくり技術の粋をつくした、伝統の味をお楽しみ下さい。

全粒粉入り手延べそうめんをご家庭で、また、ご購入品として最適と存じます。

《おいしいゆで方》

- たっぶりの沸騰したお湯に、めんをバラバラと入れ、軽やかにまぜます。
- ゆで時間は5分程が標準です。
- お好みのゆで加減を確かめて、ザルに上げよく水洗いして下さい。

長崎島原名産

蔵田本格手延べ

島原手延そうめんひやむぎ



製造発売元
株式会社イトメン
長崎県諫早市津久葉町5-142
TEL 0957-25-7008
FAX 0957-25-7025

《おいしいゆで方》

そうめん
多めの沸騰したお湯にめんをバラバラと入れ、軽やかにまぜます。
ゆで時間は2分程が標準です。
お好みのゆで加減を確かめて、ザルに上げよく水洗いして下さい。
尚、ゆで上がり後はなるべく早くにお召し上がり下さい。

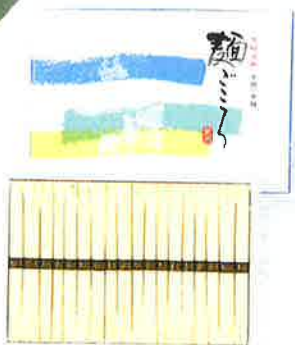
《おいしいゆで方》

ひやむぎ
多めの沸騰したお湯にめんをバラバラと入れ、軽やかにまぜます。
ゆで時間は4分程が標準です。
火を止め、3分程むらします。
お好みのゆで加減を確かめて、ザルに上げよく水洗いして下さい。
尚、ゆで上がり後はなるべく早くにお召し上がり下さい。

伝統の味わいと心ゆくまで...
それが「麺ごころ」です。



F-50 麺ごころ
木箱・2000g詰(50g×40束)
ダンボール・1ケース=6個入
包装外寸=335×210×47mm
標準小売価格 1個 **5,400**円
(本体価格 5,000円)



F-40 麺ごころ
化粧箱・1800g詰(50g×36束)
ダンボール・1ケース=7個入
包装外寸=318×220×42mm
標準小売価格 1個 **4,320**円
(本体価格 4,000円)



G-35 ひやむぎ・麦作
化粧箱・1500g詰(150g×10束)
ダンボール・1ケース=7個入
包装外寸=297×240×39mm
標準小売価格 1個 **3,780**円
(本体価格 3,500円)

“TAI NO KANADE”

SHIMABARA TENOBE
HIRA-UDON & MARU-UDON
TAIDASHI UDON TSUYU



FROM ITOMEN Co.,LTD.

記号【T-45】商品名【鯛の奏で】
標準小売価格 1個 4,500円(税込 4,860円)
商品内容
丸うどん 130g(4束)/平うどん 130g(4束)
鯛エキス入り出し汁 80ml × 4本
包装外寸=313mm × 242mm × 47mm
1ケース 6個入り

株式会社イトメン

〒854-0065
長崎県諫早市津久葉町 5-142
電話番号 0957-25-7008
FAX 0957-25-7025

麵匠の逸品

鯛の奏で

鳥原手延うどん
鯛だしうどんつゆ

鳥原手延めん
販売株式会社