



N-1 ちゃんぽん 詰合せ 皿 う ど ん

標準小売価格 1個 **2,916** 円 (本体価格 2,700円)

職人がパリッと揚げた麺と あんかけスープ



長崎ちゃんぽん 麺100g×4袋、スープ4袋 麺 60g×4袋、スープ4袋 長崎皿うどん

■ダンボール、1ケース=6個入 包装外寸/357×298×80mm

長崎伝統の麺と特製スープ



販売者/**島手そうめん販売株式会社** 長崎県諫早市津久葉町5-142 TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801



手延べ製法ならではの 厳選した原材料と 食感とコシを お楽しみください

級製麺技能士が手がけた

MEN NO SURAN

- 島原のれん VS-45
- 標準小売価格1個4,860円(税込)(税抜価格4,500円) 1.260g詰(90g×14束) / 手延うどん(丸) 90g×7束・手延うどん(平) 90g×7束 ダンボール1ケース=8個入 商品サイズ=312×238×32mm

- 麺のしらべ LS-50 温
- 標準小売価格1個5,400円(税込)(税抜価格5,000円) 1,260g詰(90g×14束)/手延うどん(丸) 90g×4束・手延うどん(平) 90g×4束・ そば 90g×6束 ダンボール1ケース=8個入/商品サイズ=312×238×32mm

製造元 島原手延素麺協同組合

島手そうめん販売株式会社

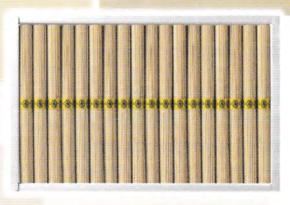
風

かな香り

長崎県諫早市津久葉町5-142 TEL0957-25-8033 FAX0957-25-8801



金粒粉から年延にような人会粒粉から年延にようなといままるごといままるごとがなるです。それがも使った年がです。



"全粒粉"には、

ビタミンやミネラルが豊富に含まれています!食物繊維・ビタミンBI・鉄分が多いのが特徴で特に女性には、大変人気のある商品となっております。

全粒粉入り手延そうめん

ES-33

島原小町

標準小売価格 1個 3,564円(税込)

全粒粉入り手延そうめん 50g×18束入り ダンボール 1 ケース = 8 個入 商品 1 個の包装外寸 = 337×219×36mm

※数量限定につき商品がなくなり次第終了となります。

製造元

島原手延素麺協同組合

島手そうめん販売株式会社

長崎県諫早市津久葉町5-142 TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801

♪ 裏面もご覧ください

## 島原小町recipe: 明太子と、とろろの 豆乳スープ



## 【材料(4人分)】

- 島原小町 8束
- · だし汁 1000ml
- · 豆乳 400m 1
- めんつゆ (2倍希釈) 大さじ2
- ・ 白だし 大さじ1+1/2
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ しょうゆ 小さじ1
- 明太子 2腹
- · 長芋 300g
- ・ 大葉 適量
- ・ しょうが(すりおろし) 適量

## 《作り方》 調理時間:約10分

- 1. 明太子は縦に切り込みを入れ、中身を出す。 長芋は皮をむきすりおろす。大葉は千切りにする。
- 2. 島原小町を3分ゆで、流水で洗い水気を切る。
- 3. 鍋にだし汁、★を入れて火にかける。豆乳を入れてひと煮立ちしたら"2"の島原小町を入れ、麺が温まったら器にうつす。
- 4. 明太子・長芋・大葉・しょうがを乗せたら完成。





"冷麦"といえば、

夏のイメージですが、実は冬場 も美味しくいただけます。 そうめんより太く、うでんより 細いので、出汁にからみやすく て歯ごたえも良いんです。 ぜひ一度試してみてください!

本格手延

GS-40 冷麦麦作

標準小売価格 1個 4,320円(税込)

手延べ冷麦 90g×14束入り ダンボール1ケース=8個入 商品1個の包装外寸=238×312×32mm

※数量限定につき商品がなくなり次第終了となります。

製造元

島原手延素麺協同組合

作作作作作作作作作作作作

島手そうめん販売株式会社

長崎県諫早市津久<mark>葉町5</mark>-142 TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801