

本場の味覚

島手の

ちゃんぽん 血うどん

詰合せ

長崎伝統の
特製ちゃんぽん。
血うどん…
スープが他とは
一味も二味も違う
本場の味を
どうぞ心ゆくまで
お楽しみ下さい。



N-1 ちゃんぽん 詰合せ
血うどん

標準小売価格 1個 **2,916円**
(本体価格 2,700円)

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

■ダンボール、1ケース=6個入 包装外寸/357×298×80mm

職人がパリッと揚げた麺と
あんかけスープ

長崎伝統の麺と特製スープ



血うどん調理例
具材はついておりません



ちゃんぽん調理例
具材はついておりません

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

鯛だし付き
手延うどん



鯛だしを
ふんだんに使用した
風味豊かな香り。



温 鯛の奏で TS-45

標準小売価格1個**4,860**円(税込) (税抜価格**4,500**円)

900g詰(90g×10束) / 手延うどん(丸) 90g×5束・手延うどん(平) 90g×5束
鯛エキス入り出し汁 80ml×4本
ダンボール1ケース=6個入 / 商品サイズ=361×242×47mm

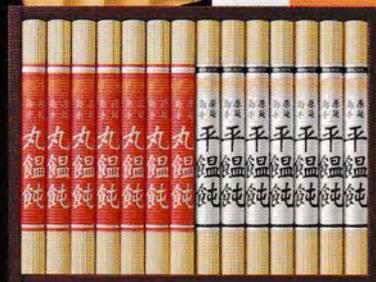
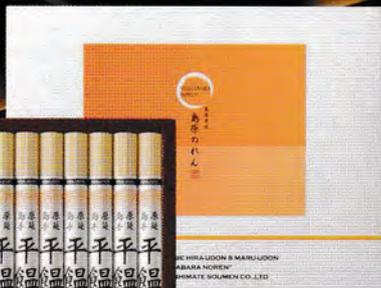
長崎県特産品

島原

手延うどん・そば



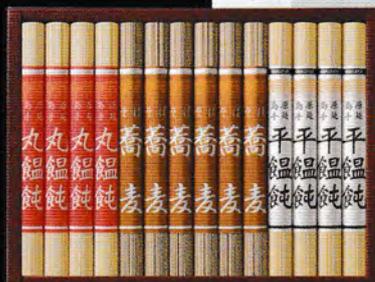
一級製麺技能士が手がけた
厳選した原材料と、
手延べ製法ならではの
食感とコシを
お楽しみください。



温 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



温 麺のしらべ LS-50

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

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

K-3S

BT冬



全

粒

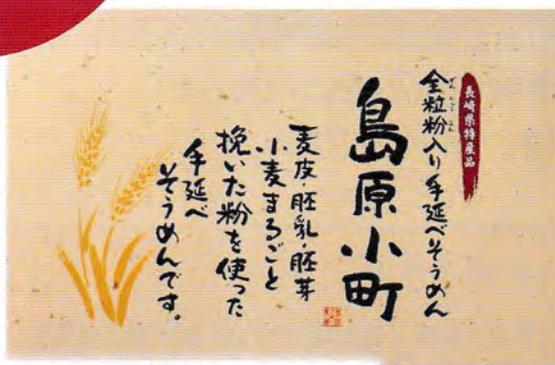
粉

入

島原小町

長崎県特産品

女性のお客様
一番人気!



"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B1・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

※発送は、11月中旬以降となっております。

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:



トマト担々麺



全粒粉には食物繊維が多く含まれています。

トマトに含まれているリコピンは、生活習慣病予防や老化抑制にも効果があると言われており、美味しくヘルシーなレシピです。

【材料(4人分)】

- ・島原小町 7束
- ・鶏ひき肉 350g
- ・にんにく 1かけ ★
- ・しょうが 1かけ
- ・ごま油 大さじ1
- ・甜麺醬 大さじ2
- ・醤油 大さじ2
- ・ねぎ(小口切り) 適量
- ・水 1600ml
- ・固形中華だし 4個
- ・ホールトマト 1缶
- ・味噌 大さじ1
- ・練りごま 大さじ5
- ・砂糖 大さじ2
- ・酢 大さじ1
- ・豆板醬 小さじ2
※豆板醬はお好みで加減してください。
- ・塩コショウ 少々

《作り方》

1. 島原小町を2分30秒ゆで、流水で洗い水気を切る。
2. 熱した鍋にごま油をひき、みじん切りにしたにんにくと、しょうがを炒める。
3. 香りが出てきたら鶏ひき肉を入れ甜麺醬と醤油を加えて汁けがなくなるまで炒め、別皿に移しておく。
4. ★を鍋に入れ混ぜ、そこに水を少しずつ加えながらのばす。さらに固形中華だしとホールトマトを入れ火にかけ、煮立ったらゆでた島原小町を加えひと煮立ちさせる。
5. 器に移し、"3"とねぎを上のにせたら完成!

※当社ホームページやクックパッドにて、その他のレシピも公開中!!
是非、皆さまお試してください。





本格手延

長崎島原名産

冷麦
麦作

鍋にも
オススメ
!!



“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、うどんより
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

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