

長崎県特産品

ぜんりょうめん
全粒粉入り手延べそうめん

島原小町



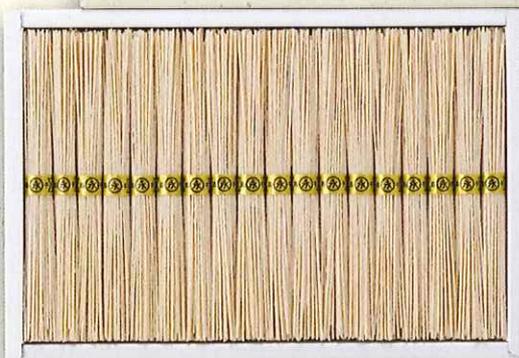
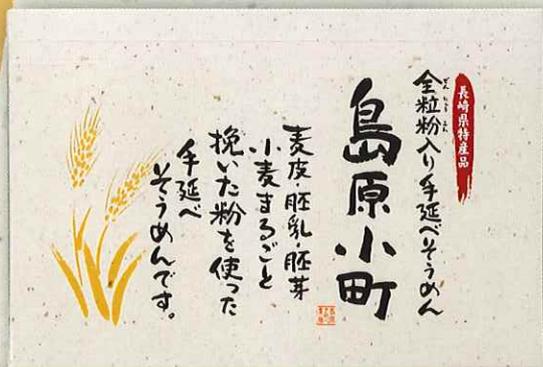
麦皮・胚乳・胚芽

小麦まるごと

挽いた粉を使った

手延べ

そうめんです。



島原小町 **ES-33**

2,400円

標準小売価格 1個 ~~3,564~~円(税込)
(税抜価格3,300円)

全粒粉入り手延べそうめん 50g×18束入
ダンボール 1ケース=8個入
商品サイズ=337×219×36mm

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、ご贈答品としても最適と存じます。

《おいしいゆで方》

● たっぷりの沸騰したお湯に、めんをパラパラと入れ、軽やかにまぜます。

● ゆで時間は4分が標準です。

● 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。

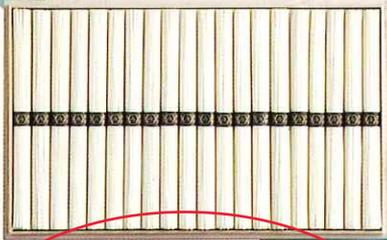
長崎島原名産

蔵田本格手延べ

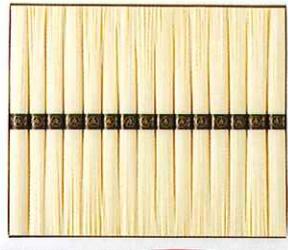
島原手延そうめん ひやむぎ



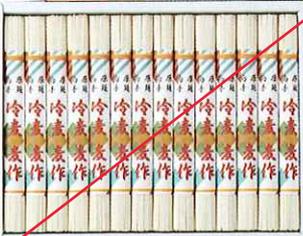
伝統の味わいを
心ゆくまで
それが、
「麺ごころ」です。



FI-55 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 **5,940** 円(税込)
(税抜価格 5,500円) **3,700円**



FI-40 麺ごころ
化粧箱・1500g 詰 (50g×30束)
ダンボール・1ケース=8個入
包装外寸=270×219×41mm
標準小売価格
1個 **4,320** 円(税込)
(税抜価格 4,000円) **2,900円**



GS-40 冷麦麦作
化粧箱・1260g 詰 (90g×14束)
ダンボール・1ケース=8個入
包装外寸=312×238×32mm
標準小売価格
1個 **4,320** 円(税込)
(税抜価格 4,000円)

【おいしいゆで方】

そうめん

多めの沸騰したお湯にめんをパラパラと入れ、軽くかきまぜます。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て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。

ひやむぎ

多めの沸騰したお湯にめんをパラパラと入れ、軽くかきまぜます。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て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。

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