

長崎県特産品

ぜんりゅうめん
全粒粉入り手延べそうめん

島原小町



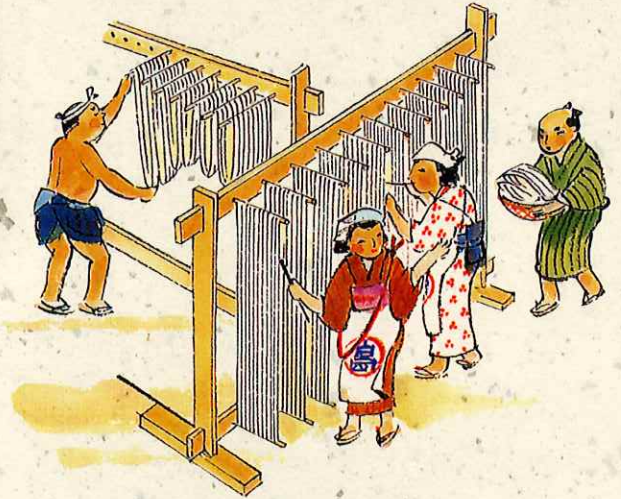
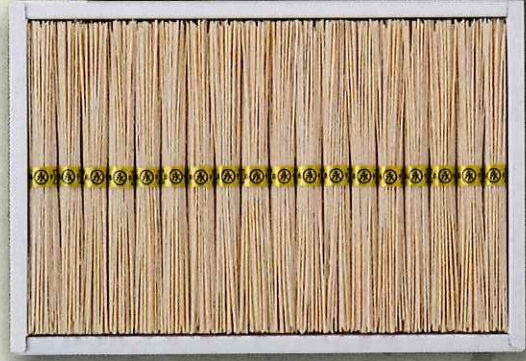
麦皮・胚乳・胚芽

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

標準小売価格 1個 **3,672**円(税込)
(税抜価格3,400円)

全粒粉入手延べそうめん 50g×18束入
商品サイズ=337×219×36mm
2500円

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》

● たつぶりの沸騰したお湯に、めんをパラパラと入れ、軽にかきまぜます。

● 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)
商品サイズ=335×207×46mm
標準小売価格
1個 ~~6,048~~円
(税抜価格 5,600円)

3800円



FI-40 麺ごころ
化粧箱・1500g 詰 (50g×30束)
商品サイズ=270×219×41mm
標準小売価格
1個 ~~4,428~~円
(税抜価格 4,100円)

3000円



GS-40 冷麦麦作
化粧箱・1260g 詰 (90g×14束)
商品サイズ=312×238×32mm
標準小売価格
1個 ~~4,428~~円
(税抜価格 4,100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目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目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

