

本場の味覚

島手の

ちゃんぽん 皿うどん

詰合せ

長崎伝統の
特製ちゃんぽん・
皿うどん…
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 皿うどん

標準小売価格 1個 **3,024円**
(税抜価格 2,800円)

職人がパリッと揚げた麺と
あんかけスープ **2,300円**

長崎ちゃんぽん 麺100g×4袋、スープ4袋
長崎皿うどん 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

長崎伝統の麺と特製スープ



皿うどん調理例
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

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

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。



鯛の奏で TS-45 温

標準小売価格1個**4,968**円(税込) (税抜価格**4,600**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
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。



島原のれん VS-45 温 冷

標準小売価格1個**4,968**円(税込) (税抜価格**4,600**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
商品サイズ:312×238×32mm

麺のしらべ LS-50 温 冷

標準小売価格1個**5,508**円(税込) (税抜価格**5,100**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
商品サイズ:312×238×32mm

製造元
島原手延素麺協同組合

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

長崎県特産品

ぜんりゅうふん
全粒粉入り手延べそうめん

島原小町



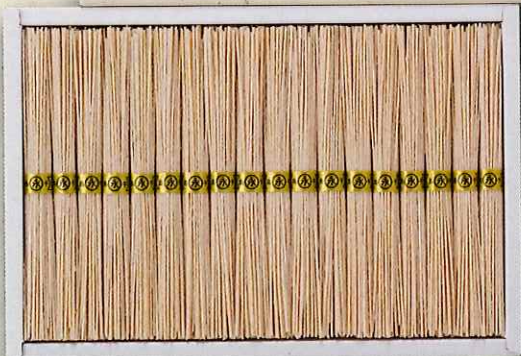
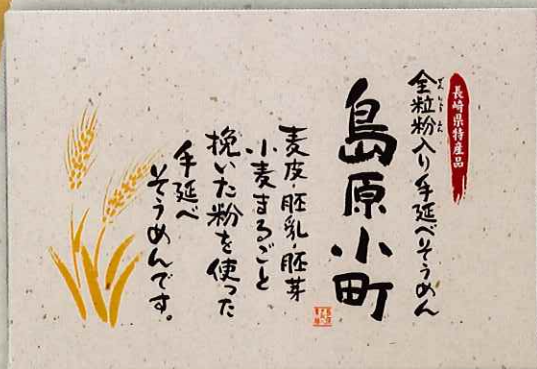
麦皮・胚乳・胚芽

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)

全粒粉入り手延べそうめん 50g×16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》

- たつぷ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。