

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・2000 g 詰 (50 g × 40 束)
商品サイズ=335×207×46 mm
標準小売価格
1個 ~~6,264~~ 円
(税抜価格 5,800円)

4200円

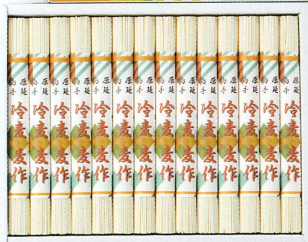


FI-40 麺ごころ
化粧箱・1500 g 詰 (50 g × 30 束)
商品サイズ=270×219×41 mm
標準小売価格
1個 ~~4,590~~ 円
(税抜価格 4,250円)

3200円



GS-40 冷麦麦作
化粧箱・1260 g 詰 (90 g × 14 束)
商品サイズ=312×238×32 mm
標準小売価格
1個 ~~4,590~~ 円
(税抜価格 4,250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、軽にかきまぜます。
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、軽にかきまぜます。
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



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

全粒粉入り手延べそうめん

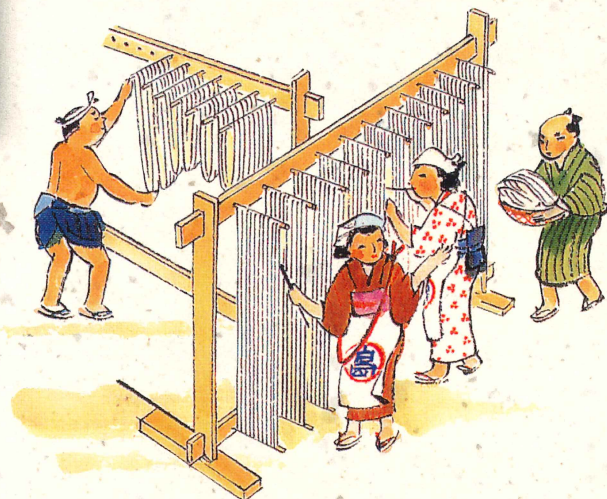
麦皮胚乳胚芽

小麦まるごと

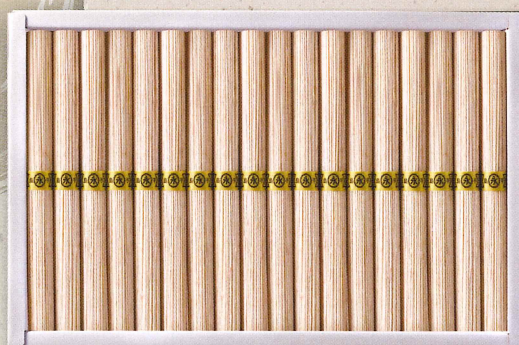
挽いた粉を使った

手延べ

そうめんです。



全粒粉は
鉄分
食物繊維
ビタミン
ミネラル
が豊富です。



ES-33 島原小町

標準小売価格 1個 4,050 円(税込)

(税抜価格3,750円)

全粒粉入手延べそうめん50g×18束入

ダンボール1ケース=8個入

商品サイズ=337×219×36mm

3000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》

● たっ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分程が標準です。

● 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。