

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



① ひやむぎ/麦作

化粧箱・1500g詰(150g×10束)
標準小売価格 1箱 ~~3,700円~~

2,600円



② そうめん/夏ごころ

化粧箱・1800g詰(50g×36束)
標準小売価格 1箱 ~~4,900円~~

2,900円

新商品

全粒小麦を100%使用
夏は特別に「夏ごころ」麦を配合して、
爽やかな風味を
楽しんでください。

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。

③ 全粒粉入り手延べそうめん / 島原小町

化粧箱・1000g詰(50g×20束)
標準小売価格 1箱 ~~3,800円~~

2,400円



製造元 島原手延素麺協同組合

発売元 NPO法人札幌障害者活動支援センターライフ
共同サービス たねや
〒063-0804
札幌市西区二十四軒4条6丁目5-32 テラ二十四軒1階
TEL×613-0611 FAX 644-0088

「細さ」
「香ざわり」
「こし」
伝統の味わいを
心ゆくまで
お楽しみ下さい。



④ うどん・そば / 麺のしらべ

化粧箱・1560g詰(130g×12束)
手延べうどん(丸)130g×3束
手延べうどん(平)130g×3束
そば130g×6束
標準小売価格 1箱 ~~4,050円~~

3,050円

手延べうどん(丸タイプ)
ゆで時間8分程むらし時間4分程
手延べうどん(平タイプ)
ゆで時間5分程むらし時間2分程
そば
ゆで時間5分程が標準です。

島原の手延べそうめんは、全国の生産量の約3割を占め、現在では、全国のデパートで夏の売れ筋商品として、発売されております。
私共の商品は、三六〇年に及ぶ島原の手づくり技術の特をつくしたものでございます。
食すれば口の中で舞うがごとく、のど元を流れ、舌ざわり、こし、のどの通り、どれをとりましても、ご満足頂けるものと存じます。
又、味付け、調理法とも工夫次第で色々なおいしさが楽しめます。
暑い夏、島原の手延べそうめんを食べ、すっきりさわやかなひと時をお過ごし下さい。
長い伝統と独特の技術で製造された島原手延べそうめんは、ご家庭で、また、ご贈答品としては最適と存じます。

「おいしいゆで方」

手延べそうめんひやむぎ
多めの沸騰したお湯にめんをバラバラと入れ、軽くかきまぜます。
お好みのゆで加減を確認してから上へよく水洗いし冷水にさらし、ゆで上がり後はなるべく早く目におおし上がり下さい。
●そうめん
ゆで時間は2分程が標準です。
●ひやむぎ
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。
●全粒粉そうめん
ゆで時間は5分程が標準です。