

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 **2,916円**
(本体価格 2,700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

職人がパリッと揚げた麺と
あんかけスープ

長崎伝統の麺と特製スープ



皿うどん調理例



ちゃんぽん調理例

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

島原 手延うどん そば

— 長崎県特産品 —



ふるさとの
伝統の手法により
製造された
心あたたまる麺



島原のれん 標準小売価格 1個 **4,860** 円
(本体価格 4,500円)
VS-45 1,260g 詰 (90g×14束)
手延うどん(丸) 90g×7束
手延うどん(平) 90g×7束
包装外寸=312×238×32mm



麺のしらべ 標準小売価格 1個 **5,400** 円
(本体価格 5,000円)
LS-50 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
包装外寸=312×238×32mm

■おいしいゆで方■

下記の要領で、お好みのゆで加減に仕上げてください。

- ◎手延うどん(丸タイプ) ゆで時間 8分程 むらし時間 4分程
- ◎手延うどん(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



製造元
島原手延素麺協同組合

“TAI NO KANADE”

SHIMABARA TENOBE

HIRA-UDON & MARU-UDON

TAIDASHI UDON TSUYU

鳥原手延うどん
鯛だしうどんつゆ



FROM ITOMEN CO., LTD.

株式会社イトメン

記号【TS-45】商品名【鯛の素で】

標準小売価格 1個 4,500円(税込 4,860円)

商品内容

丸うどん 90g(5束)/平うどん 90g(5束)

鯛エキス入り出し汁 80ml × 4本

包装外寸=313mm × 242mm × 47mm

1ケース 6個入り

〒854-0065

長崎県諫早市津久葉町 5-142

電話番号 0957-25-7008

FAX 0957-25-7025

麺匠の逸品

鯛の素

鳥原手延うどん
販売株式会社



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



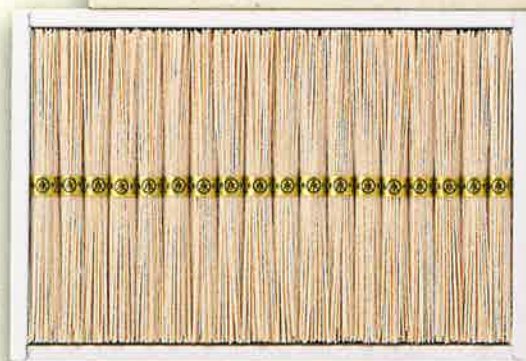
麦皮・胚乳・胚芽

小麦まるごと

挽いた粉を使った

手延べ

そうめんです。



ES-33 島原小町

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1個の包装外寸=219×337×30mm

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》

● たっぶりの沸騰したお湯に、めんをバラバラと入れ、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。