

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)  
ダンボール・1ケース=6個入  
包装外寸=335×210×47mm  
標準小売価格  
1個 **5,940** 円 (税込)  
(税抜価格 5,500円)



**FI-40 麺ごころ**  
化粧箱・1500g 詰 (50g×30束)  
ダンボール・1ケース=8個入  
包装外寸=270×219×41mm  
標準小売価格  
1個 **4,320** 円 (税込)  
(税抜価格 4,000円)



**GS-40 冷麦麦作**  
化粧箱・1260g 詰 (90g×14束)  
ダンボール・1ケース=8個入  
包装外寸=312×238×32mm  
標準小売価格  
1個 **4,320** 円 (税込)  
(税抜価格 4,000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、軽やかきませます。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、軽やかきませます。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

全粒粉入り手延べそうめん

# 島原小町



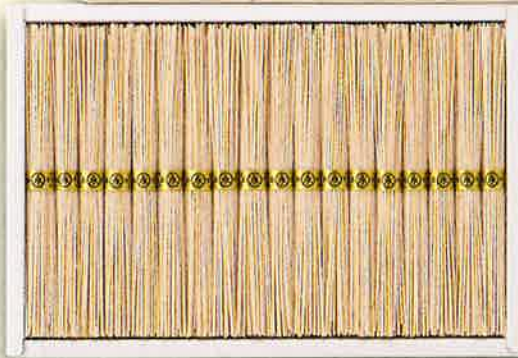
麦皮・胚乳・胚芽

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。



# 島原 手延素麺

— 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**

本場の味覚

島手の

# ちゃんぽん 血うどん

詰合せ

長崎伝統の  
特製ちゃんぽん・  
血うどん…  
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 血うどん

標準小売価格 1個 **2,916円**  
(本体価格 2,700円)

職人がパリッと揚げた麺と  
あんかけスープ

長崎ちゃんぽん 麺100g × 4袋、スープ4袋  
長崎血うどん 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



血うどん調理例



ちゃんぽん調理例

販売者/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

鳥原手延うどん  
鯛だしうどんつゆ

# 鯛の妻で

麺匠の逸品

鳥原手延めん  
販売株式会社



“TAI NO KANADE”

SHIMABARA TENOBE  
HIRA-UDON & MARU-UDON  
TAIDASHI UDON TSUYU



FROM ITOMEN CO.,LTD.

記号【TS-45】商品名【鯛の妻で】  
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

株式会社イトメン

〒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