

長崎島原名産

蔵田本格手延べ

島原手延そうめひやむぎ

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 **6,048** 円
(税抜価格 5,600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 **4,428** 円
(税抜価格 4,100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 **4,428** 円
(税抜価格 4,100円)



《おいしくゆで方》

そうめん

多めの沸騰したお湯にめんをパラパラと入れ、軽くかきまぜます。
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、軽くかきまぜます。
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

