

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)

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

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



血うどん調理例



ちゃんぽん調理例

販売者/ **島手そうめん販売株式会社**

長崎県諫早市津久葉町5-142
TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801



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

V-40

標準小売価格 1個 **4,320円** (税込価格)
(本体価格 4,000円)
包装外寸=313×235×34^{mm}
1,560g詰 (130g×12束)
手延うどん(丸) 130g×6束
手延うどん(平) 130g×6束

麺のしらべ

S-45

標準小売価格 1個 **4,860円** (税込価格)
(本体価格 4,500円)
包装外寸=313×235×34^{mm}
1,560g詰 (130g×12束)
手延うどん(丸) 130g×3束
手延うどん(平) 130g×3束
そば 130g×6束

■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

B



製造元
島原手延素麺協同組合

SHIMABARA