

長崎島原名産

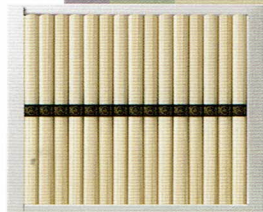
蔵田本格手延べ

# 島原手延そうめん

ひやむぎ

「細さ」  
「舌ざわり」  
「こし」

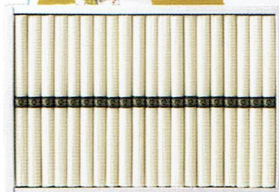
伝統の味わいを  
心ゆくまで  
お楽しみ下さい。



## BS-40 夏ごころ

標準小売価格 1個 **4,590**円(税込)  
(税抜価格4,250円)

手延べそうめん 50g×30束入  
ダンボール1ケース=8個入・商品サイズ=270×219×41mm



## HS-30 島原の細糸

標準小売価格 1個 **3,942**円(税込)  
(税抜価格3,650円)

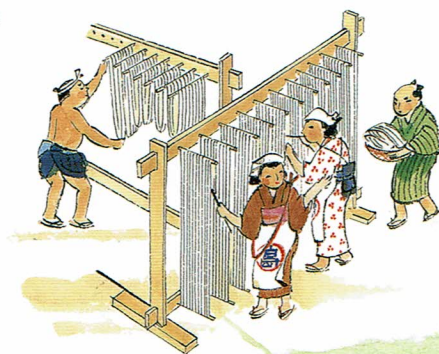
手延べそうめん 50g×20束入  
ダンボール1ケース=10個入・商品サイズ=320×219×30mm



## GS-40 冷麦麦作

標準小売価格 1個 **4,590**円(税込)  
(税抜価格4,250円)

手延べ冷麦 90g×14束入  
ダンボール1ケース=8個入・商品サイズ=312×238×32mm



製造元  
**島原手延素麺協同組合**  
**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

## KS-55 細糸の舞

標準小売価格 1個 **6,264**円(税込)  
(税抜価格5,800円)

手延べそうめん 50g×40束入(木箱)  
ダンボール1ケース=6個入・商品サイズ=335×207×46mm

《おいしいゆで方》  
そうめん  
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。  
ゆで時間は2分が標準です。  
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バラバラと入れ、軽くかきまぜます。  
ゆで時間は4分が標準です。火を止め、3分待ちます。  
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。

島原の手延そうめんは、全国の生産量の約三割を占め、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粋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、どれをとりにしても、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発見できます。  
暑い夏、島原の手延そうめんを食べて、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。



本格ラーメンの麺のコシ、とんこつ・しょうゆの旨味を  
引き出したラーメンをぜひご賞味下さい。



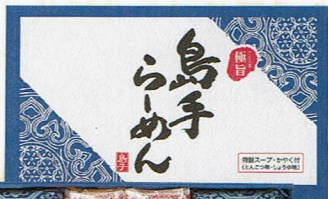
# 島手 らめん



とんこつ味



しょうゆ味



SR-1

とんこつ・しょうゆ詰め合わせ

とんこつ 5食・スープ付(ネギ・ゴマ入り)

しょうゆ 5食・スープ付(ネギ・ゴマ入り)

ダンボール 1ケース=8個入

商品サイズ 361×217×35mm

標準小売価格 1個 **3,402円**

(本体価格3,150円)

※写真はすべてイメージです

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