

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。

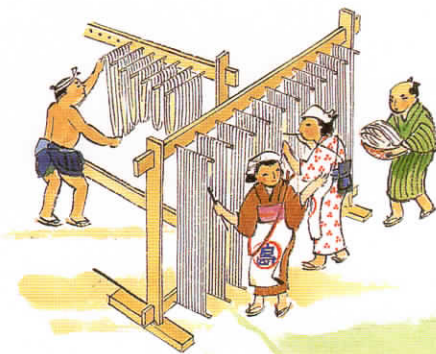


**G-35** ひやむぎ・麦作/化粧箱・1500g詰(150g×10束)  
標準小売価格 1個 **3,780円**  
(本体価格 3,500円)  
包装外寸=297×240×39mm

**B-40** 夏ごろも/化粧箱・1800g詰(50g×36束)  
標準小売価格 1個 **4,320円**  
(本体価格 4,000円)  
包装外寸=318×220×42mm



**K-50** 細糸の舞/桐箱・2000g詰(50g×40束)  
標準小売価格 1個 **5,400円**  
(本体価格 5,000円)  
包装外寸=335×210×47mm



製造元  
**島原手延素麺協同組合**  
総発売元  
**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まし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。

### 《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バラバラと入れ、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。