

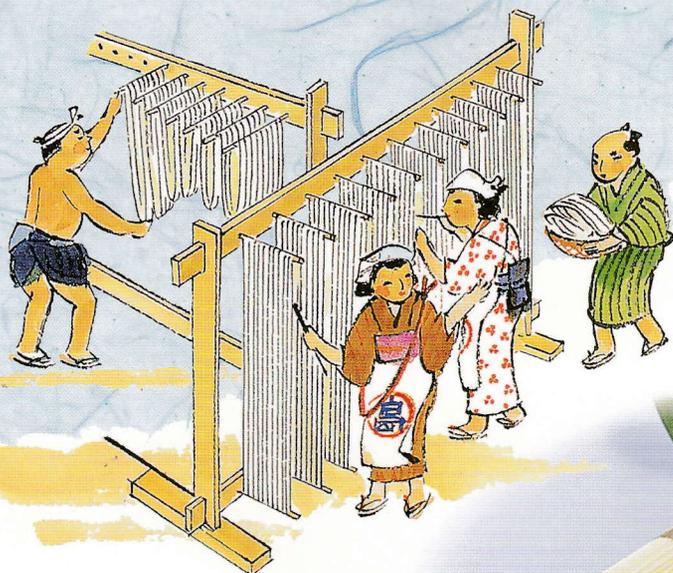
蔵田本格手延べ

長崎島原名産

島原手延そうめん

「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。



お中元にどうぞ

発送承ります



YM-50 細糸の舞/木箱・2000g詰(50g×40束)

標準小売価格 1個 ~~5,400円~~

(税抜価格5,000円)

包装外寸=335×210×47mm

税込

¥3,780

(包装荷姿)

製造元

島原手延素麺協同組合

ご用命は 青木プロパン株式会社 0848-44-0011まで

《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。

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  
りましても、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。