

長崎島原名産

蔵田本格手延べ

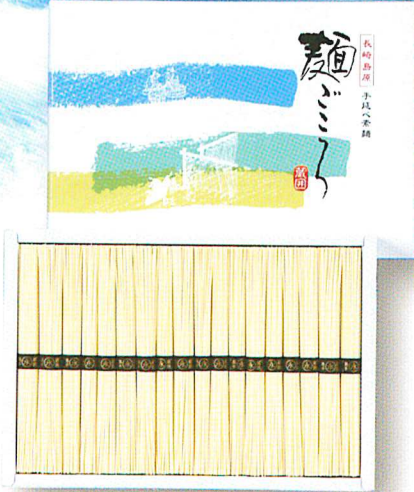
# 島原手延そうめんひやむぎ

島原で  
育まれた  
伝統の味。

素麺ならではの  
コシと爽やかな  
のどごし、  
ずっと変わらない  
美味しさです。



**F-50** 麺ごころ  
木箱・2000g詰 (50g×40束)  
ダンボール・1ケース=6個入  
包装外寸=335×210×47mm  
標準小売価格 1個  
**5,400円**  
(本体価格 5,000円)

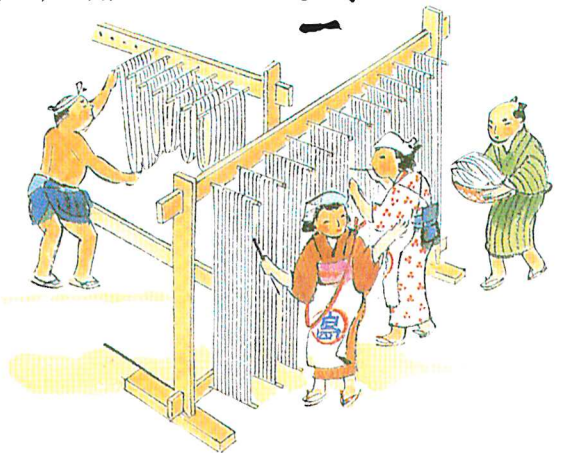


**F-40** 麺ごころ  
化粧箱・1800g詰 (50g×36束)  
ダンボール・1ケース=7個入  
包装外寸=318×220×42mm  
標準小売価格 1個  
**4,320円**  
(本体価格 4,000円)



**G-35** ひやむぎ・麦作  
化粧箱・1500g詰 (150g×10束)  
ダンボール・1ケース=7個入  
包装外寸=297×240×39mm  
標準小売価格 1個  
**3,780円**  
(本体価格 3,500円)

**F-25** 麺ごころ  
化粧箱・1000g詰 (50g×20束)  
ダンボール・1ケース=10個入  
包装外寸=322×220×32mm  
標準小売価格 1個  
**2,700円**  
(本体価格 2,500円)



## 《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ください。  
尚、ゆで上がり後はなるべく早く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ください。  
尚、ゆで上がり後はなるべく早く目にお召し上がり下さい。

製造発売元  
**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