

長崎島原名産

蔵田本格手延べ

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。



島原の細糸 HS-30

標準小売価格 1個 **3,942円**(税込)

特別価格 **2,850円**(税込)

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



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

《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。



島原 手延うどん しらべ

— 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



VS-45 島原のれん

標準小売価格 1個 **5,130** 円 (税込)

特別価格 **3,180** 円 (税込)

1,260 g 詰 (90g×14束)

手延うどん(丸) 90g×7束

手延うどん(平) 90g×7束

商品サイズ=312×238×32mm・ダンボール1ケース=8個入



LS-50 麺のしらべ

標準小売価格 1個 **5,670** 円 (税込)

特別価格 **3,300** 円 (税込)

1,260 g 詰 (90g×14束)

手延うどん(丸) 90g×4束

手延うどん(平) 90g×4束

そば 90g×6束

商品サイズ=312×238×32mm・ダンボール1ケース=8個入

■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下さい。

◎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



製造元

島原手延素麺協同組合

活動資金作り商品注文書

 新潟市ソフトボール協会 Niigata City Softball Association	三保日出男 宛	事務局管理用
		No.
e-mail : miho3@nb.ncv.jp		

注文日：令和 7 年 月 日

型 式 ・ 商品名		特別価格	注文個数	事務局への支払い金額	
【HS-30】 島原の細糸		2,850円	個	円	
標準小売価格:3,942円					
【VS-45】 島原のれん		3,180円	個	円	
標準小売価格:5,130円					
【LS-50】 麺のしらべ		3,300円	個	円	
標準小売価格:5,670円					
のし（大のし）	(必要であれば記入してください)		枚	合計金額	円

【商品送付先】

チーム名			
住 所	〒		
お名前			
TEL/FAX		昼間連絡先（携帯等）	

●島原手延べそうめん・うどんについてカタログの補足説明●

■ ご挨拶

長崎県の島原半島(南島原市)は手延べそうめんの産地として約400年歴史を持ち、現在、約200軒余の製麺所がある全国において第2位の生産量、三大産地の一つです。

弊社(島手そうめん販売株式会社)は、その中の36の製麺所が共同出資して約70年前に発足した「島原手延素麺協同組合」の総発売元として、製造と販売を分けた運営をしています。

弊社・組合は創業時よりデパート向けの素麺専門組合として、コシが強く、麺が細い、他社の追随を許さない、良質な素麺を製造し続けて、長年、全国の皆さまに喜んでいただけております。なお、弊社はスーパーマーケットにはご案内しておりません。

■ ご案内している島原手延べそうめん・うどんについて

- 夏場の必需品的な食品です。
- 小麦粉、水、塩だけを原料としている、ご家庭でも安心してお召し上がりいただける商品です。
- 乾麺ですので商品自体のクレームもなく、アフター面にも心配はありません。
- 手延べそうめんの良し悪しは「舌ざわり」「こし」「のどごし」の3つで決まりますが、中身としては 原料の小麦粉の違いと 蔵囲いしているかどうかです。
- 「小麦粉」は当組合が独自配合した最上級の強力粉を使用しており、他には真似できない味わいの美味しい手延べそうめんです。
- 「蔵囲い(※)」することで旨みとコシが増します。
(※)蔵囲いとは、定温倉庫に一定の期間素麺を寝かせることで、麺の中のタンパク質が熟成し、味・コシが更に引き立ち、食べた時の美味しさに繋がります。
- ご案内している商品は製造から半年～1年は定温倉庫にて熟成された蔵囲い商品です。
- 夏場に出荷する在庫には実質的に限度がありますので、お早めのご注文をおすすめしております。

■ ご案内の方法について

- 「手延べそうめん・うどん」はご自宅用やお中元として必ずどこかで購入され、自宅でも食される夏の定番商品です。
- 長期保存できる「乾麺」ですので、お中元でも人気がある商品の1つであり、ご近所へのちょっとしたお礼・配り物などにもお使いやすいです。
- 各ご家庭、親戚、友人、地域の皆様、ご協力いただける事業体などへご案内や回覧して自宅消費用、お中元用として注文の取りまとめをされます。
- 5月～6月に皆様へ案内、中元の時期に間に合うよう6月中を目安に締切をされますと、活動に大きな支障もなく、お取扱いいただけます。
- カタログは必要枚数を無料でお送りします。
- 商品の調理例などは随時、島手そうめん販売株式会社のHPにて更新しています。

(島手そうめん販売(株)URL <http://www.shimate-soumen.com>)

