



寛永一四年（西暦一六三七年）天草四郎を総大将として数万人のキリシタンや農民が立て籠もった「島原の乱」後に各地から島原に移り住んだ人の中に「手延べそうめん」の技能を会得したものがおり技術が伝えられたといわれています。その後雲仙普賢岳の裾野肥沃な大地に産する良質な小麦と名水百選に指定された清らかな雲仙の伏流水、手延べ麺づくりに適した気候風土のおかげでそうめんづくりが盛んになりました。現在では手延べそうめんのシェア約三〇％を誇る一大産地となっております。

島原手延べそうめんの歴史

「文化を食べる」

こだわりの
麺づくり

約400年に渡り
この地で磨かれた麺匠の技は、
12の行程と30時間をかけて完成する。

めんの山一の一日は早朝3時より始まります。その日の天気や気温・湿度により水や塩の量は異なり肌や触感で判断できるようになるには10年以上の経験が必要と言われています。長時間熟成する手延べ麺は気温の変化に左右されやすく「捏ね」から始まり12工程目の「結束」まで一時も気を緩めることは許されません。



山一の手延べそうめんの細さとコシ、そして美味しさはそんな麺匠達のひたむきな情熱で出来ているのです。

めんの山一の手延べ麺は全て【厚生労働省認定 単一等級製麺技能士】が心を込めて作っております。

0.8mm

細さの中に
コシがある

めんの山一の【そうめん】の細さは約0.8mm、少し黄金色がかかった麺肌は、上質の小麦をしっかりと熟成し丁寧に乾燥させた証です。また、工程の各所で麺をねじる縋り作業を丹念に行うことで細さの中にもコシがある歯切れの良い手延べそうめんが生まれるのです。麺匠の技は麺を調理する際にも影響してきます。丹念に作られた麺は茹でて時間が経っても、延びにくく冷やしだけでなく温かい料理との相性も抜群です。細さとコシの絶妙なバランス、シンプルな食材だからこそ費やした時間や職人の技術がそのまま味になって現れます。

株式会社 **山一**

〒859-2113
長崎県南島原市布津町丙 1763-1
TEL:0957-65-1110 FAX:0957-72-6887

電話またはEメールでお気軽にご相談ください。
お客様相談室 **0120-598-597**
E-mail **info@mennoyamaichi.co.jp**



そうめんレシピサイト
25のオリジナル
そうめんレシピを
掲載中

S0117

料金後納

ゆうメール

差出人
メールカスタマー
センター

返還先
南島原市布津町丙
1763-1
株式会社山一内MCC

2022

夏

旬の味便り

日頃よりご愛顧頂いている
お客様へ最新「めんの山一」情報を
お届けさせて頂きます。

手延べ半生そうめん調理例

めんの山一

検索

島原手延べそうめんめんの山一

ホームページ **www.mennoyamaichi.co.jp**
ネット販売 **www.yamaichi-shop.jp**

チラシ有効期限 2022年4月～2022年9月末

おいしい うれしい 笑顔になります

めんの山一 YAMAICHI

手延べ
半生
そうめん

手延べ半生そうめん調理例

新商品

もちもち食感

通常のそうめんとは違い
半生にすることでもちもち感がUP

麺の長さは1m！

自分で好きな長さに切って
お召し上がりください！

半生戻し製法

12時間かけて熟成し延ばした麺を、
一度乾燥させたあと、
さらに加湿を行い半生にしています。

手延べ半生そうめん

180g×6袋
めんつゆ50g×12袋 12人前

【賞味期限4ヶ月以上の商品を出荷しております。】

品番 QHNK-40

税込小売価格

4,320円

(税抜 4,000円)

半生

山の手延べめんといえばやっぱりこれ！伝統の味と技をご堪能ください。

手延べそうめん

品番 YN-32 12人前
50g×24束 税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

品番 YN-48 20人前
50g×40束 税込小売価格

4,860円

(税抜 4,500円)

品番 YN-64 27人前
50g×54束 税込小売価格

6,480円

(税抜 6,000円)

品番 YN-32

伝統の
定番商品

手延べのどごうどん “つる美” 調理例

山一独特の強いコシと艶・旨味が絶品のそうめん。
島原の伝統的な手延べの技を使って造ったこだわりの
逸品です。

山の幸 海の幸を練り込んだ彩り麺の詰合せ！おすすめです。

手延べ創麺絵巻

品番 C-30
税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

手延べそうめん 50g×6束
手延べ紫いもめん 50g×3束
手延べわかめめん 50g×3束
手延べ黒ごまめん 45g×3束
手延べひじきめん 50g×3束 9人前

品番 C-30

おすすめ

山一の人気商品、黒ごまめん！独特の食感がたまりません。

手延べ黒ごま麺

品番 GB-35 45g×22束 11人前
税込小売価格

3,780円

(税抜 3,500円)

品番 GB-55 45g×36束 18人前
税込小売価格

5,940円

(税抜 5,500円)

品番 GB-35

人気商品

チラシ有効期限 2022年4月～2022年9月末

「おいしい。」「うれしい。」「笑顔になります。」

みんなが喜ぶ【ラーメン】と
【カレー】のセット

人気商品

夜鳴きラーメン
牛すじカレー詰合せ

夜鳴きラーメン 80g×4束 4人前 品番 RKT-30 税込小売価格
(とんこつスープ、焼きにんにく調味油付き) **3,240円**
牛すじカレー (レトルト) (税抜 3,000円)
180g×4袋 4人前 合計8人前

長崎老舗洋食店「フラワーメイト」監修

夜鳴きラーメンにセットされる「牛すじカレー」は、
老舗洋食店「フラワーメイト」監修のカレーです。
とろけるほどやわらかく煮込んだ牛すじのうまみが
詰まった絶品カレーをご堪能いただけます。

長崎老舗洋食店「フラワーメイト」
1973年に路面電車が目の前を走る長崎大学の正門前に
オープンした「フラワーメイト」。地元の人、学生から
愛され続ける人気の洋食店。長崎名物トルコライスなど
が気軽に食べられます。

西洋料理発祥の地「長崎」

調理例

夜鳴きラーメン

焦がし
ニンニクが
うまい！

調理例

夜鳴きラーメン 80g×8束 8人前
とんこつスープ 8食
焼きにんにく調味油 8食

品番 SR-30 税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

手延べのどごうどん “つる美” 調理例

舌触りが非常にいいのが特徴です。ざるうどんが最高！

色白さに、上質なつるみとのど越しを兼ね備えた山一の平うどん。温麺でも冷麺でも
美味しくお召し上がりいただけます。

手延べのどごうどん “つる美”

品番 NU-30 80g×12束 12人前
税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

国内産そば粉にこだわっています。

名代手延べそば

国内産
そば粉

挽き立てのそば粉を使用し、
乾麺でありながら、
風味とそば特有の歯切れ感を
大事に製造しました。

品番 SB-30 50g×20束 10人前
税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

山一定番の手延べひやむぎ。コシの強さが自慢です。

手延べひやむぎ

品番 HI-30 50g×22束 11人前
税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

長崎中華街の味、国産ゆず使用の爽やか冷やし中華スープ

冷やし中華

品番 HCU-30
冷やし中華麺 80g×8束
国産ゆず使用
冷やし中華スープ 8食 8人前
税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

品番 HCU-30

国産ゆず使用
冷やし中華スープ

冷やし中華調理例

つゆ・だし商品

粉末

特製あごだし
スープの素

品番 MA-10
税込小売価格 10g×20袋

1,080円 (税抜 1,000円)

希釈タイプ

焼きあご麺つゆ

品番 TY-300
300ml 希釈タイプ
PETボトル

税込小売価格

540円

(税抜 500円)

特製あごだしスープの素調理例

新鮮な長崎産「あご」(トビウオ)
を使用した、300mlのお湯に溶か
すだけの山一特製スープです。

焼きあご麺つゆ調理例

「あご」(トビウオ)を炭火で香ばしく
焼き上げて出汁をとった麺つゆです。

焼きラーメン調理例

博多でお馴染みの
屋台メニュー「焼きラーメン」。
特製あごダレスープが、
中華麺と絡んで箸が止まらない
美味しさです！
お好みで野菜やトッピングを
加えてさらに美味しさアップ！

焼
き
ら
ー
め
ん

焼
き
ら
ー
め
ん

品番 YKR-30
焼きラーメン 80g×8束 8人前
特製あごダレ
スープ 8食

税込小売価格

3,240円

(税抜 3,000円)

焼
き
ら
ー
め
ん

パリパリサラダ麺調理例

野菜との相性を考え、
サラダ用に作った極細揚げ麺に
サラダパウダーがついた
パリパリサラダセット。
野菜と混ぜるだけの
お手軽簡単調理！

揚
麺

野菜といっしょに！
パリパリサラダ麺

品番 PPS-20
パリパリ麺
シーザーサラダ粉末
各10～12人前

税込小売価格

2,160円

(税抜 2,000円)

パリ
パ
リ
サ
ラ
ダ
麺

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

【賞味期限 50 日以上の商品を出荷しております。】