

おいしい うれしい 笑顔になります



夏

# 旬の味便り

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

料金後納

ゆうメール

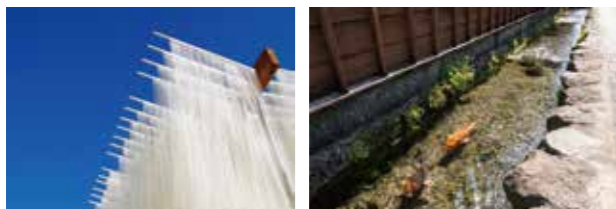
差出人  
メールカスタマー  
センター

返還先  
南島原市布津町丙  
1763-1  
株式会社山一内MCC

## 「文化を食べる」

### 島原手延べそうめんの歴史

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おります。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。



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。

めんの手延べの一日は早朝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されています。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

めんの手延べの【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縫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**  
ヤマスポメールアドレス **yamaspo@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

S0119

手延べそうめん調理例

めんの手延べ 検索 → 島原手延べそうめんめんの手延べ

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 2024年4月～2024年9月末

手延べ 半生 そうめん

お求めやすく リニューアル

手延べ半生そうめん調理例

もちもち食感  
通常のそうめんと違い  
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  
手延べ半生そうめん

12時間かけて熟成し伸ばした麺を、  
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。

品番 **QHNK-30**  
税込小売価格  
**3,240円**  
(税抜 3,000円)

手延べ半生そうめん 180g×4袋  
めんつゆ 50g×8袋 8人前

チラシ有効期限 2024年4月～2024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、焼きにんにくに調味油付き) **3,240円**  
牛すじカレー (レトルト) 180g×4袋 4人前 合計8人前 (税抜 3,000円)

「フラワーメイト」監修  
長崎老舗洋食店

西洋料理発祥の地『長崎』

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。

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  
焼きにんにくに調味油 8食

品番 **SR-30** 税込小売価格  
**3,240円**  
(税抜 3,000円)

ミー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** 11人前  
50g×22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 **5,184円**  
(税抜 4,800円)

品番 **YN-64** 27人前  
50g×54束 税込小売価格 **6,912円**  
(税抜 6,400円)

伝統の  
定番商品

YN-32

舌触りが非常にいいのが特徴です ざるうどんが最高!

手延べのどごしうどん“つる美”

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。

品番 **NU-30** 80g×12束 12人前  
税込小売価格 **3,240円**  
(税抜 3,000円)

手延べそうめん調理例

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!  
お好みでお野菜やトッピングを  
加えてさらに美味しさアップ!

焼きラーメン

品番 **YKR-30**  
税込小売価格  
**3,240円**  
(税抜 3,000円)

焼きラーメン  
80g×8束 8人前  
特製あごダレ  
スープ 8食

博多屋台の  
名物メニュー

焼  
らめん

人気の  
商品

手延べ黒ごま麺

品番 **GB-35** 45g×20束 10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)

GB-35

そばの風味を大切に北信濃のおいしい水で練り上げました。

信州そば

品番 **SB-30**  
250g×4袋 12人前  
税込小売価格 **3,240円**  
(税抜 3,000円)

手延べひやむぎ

素麺より太く、うどんより細い、  
ちょうど良い太さの冷麦。  
厳選した原料を使用し麺の旨味に  
こだわりました。

品番 **HI-30** 50g×20束 10人前  
税込小売価格 **3,240円**  
(税抜 3,000円)

ミー一定番の手延べひやむぎ。コシの強さが自慢です。

つゆ・だし商品

伝統の製法と味にこだわる  
万能・芳醇「旨だし」

風味原料は、  
すべて国産(加工地含む)を使用。  
「長崎県産焼きあご」が風味を  
一層ひきたてています。

だし本来の味を活かしてもよし、  
調味料を加えて  
お好みの味付けにするのもよし。  
幅広くご利用ください。

品番 **DPK-30**  
税込小売価格  
**1,728円**  
(税抜 1,600円)

旨だし  
だしパック  
8g×25袋

焼あご(長崎県産)  
さば節(九州産)  
うるめいわし節(九州産)  
かつお節(国産)  
干しいたけ(国産)  
こんぶ(北海道産)

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)

特製あごダレスープの素調理例  
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。

信州そば

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

手延べひやむぎ

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

旨だし

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

焼きあご麺つゆ

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。