



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、手延べ麵
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。

「文化を食べる」 島原手延べそうめんの歴史

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麵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麵は全て
【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

めんの山一の【そうめん】の細さは約0.8mm、少し黄金色がかった麺肌は、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、工程の各所で麵をねじる撚り作業を丹念
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。
麵匠の技は麵を調理する際にも影響してきます。丹念に作られた麵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。

細さの中に
コシがある

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
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

S0120

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

2025

夏

旬の味便り

おいしい うれしい 笑顔になります

めんの山一 YAMAICHI

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。

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 2025年4月～2025年9月末

手延べそうめん調理例

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



手延べそうめん調理例

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×4 袋
めんつゆ 50g×8 袋 8人前

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



ミーの人気商品、黒ごまめん！独特の食感がたまりません。

手延べ黒ごま麺

人気
商品



GB-35

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)

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)

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



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

※税込小売価格は消費税率 8% で表示してあります。

ミー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



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)

「おいしい」「うれしい」「笑顔になります。」

ミー YAMAGI

チラシ有効期限 2025年4月～2025年9月末

みんなが喜ぶ【ラーメン】と
【カレー】のセット



夜鳴きラーメン 欧風牛カレー 詰合せ

夜鳴きラーメン 80g×4 束 4人前
(とんこつスープ、焼きにんにく調味油 付き)
欧風牛カレー (レトルト)
180g×4 袋 4人前 合計 8人前

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

包装
不可

新商品



欧風牛カレー調理例

欧風
牛カレー

牛肉を野菜と一緒に
じっくり煮込んで
肉の旨味を凝縮したコクが、
自慢のオリジナルカレーです。



焼きラーメン調理例

博多屋台の
名物メニュー
焼
ラーメン



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

包装
不可

焼きラーメン
80g×8 束 8人前
特製あごダレ
スープ 8食
品番 **YKR-30** 税込小売価格 **3,240円**
(税抜 3,000円)

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)

包装
不可

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)

包装
不可



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



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。

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)

包装
不可

カレーのみ3人前

牛すじカレー

牛すじカレー (レトルト)
180g×3 袋 3人前
品番 **NGK-03** 税込小売価格 **1,620円**
(税抜 1,500円)

包装
不可



牛すじカレー調理例

牛すじカレー

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。

※税込小売価格は消費税率 8% で表示してあります。