

おいしい・うれしい・笑顔になります



日頃よりご愛顧頂いている
お客様へ最新「めんの一」情報を
お届けさせて頂きます。

2026



旬の味便り

料金後納

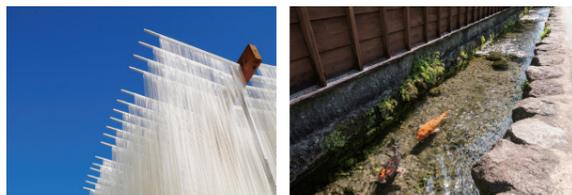
ゆうメール

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。



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。

こだわりの
麺づくり

めんの一の一日は早朝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

めんの一の【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撻り作業を丹念
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。

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

S0121

めんの一 検索 → 島原手延べそうめんめんの一

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 2026年4月~2026年9月末



金ごま麺・黒ごま麺調理例

新商品



雲仙ごま unzen goma

長崎県島原半島産
山一ブランドの【雲仙ごま】。
雲仙山麓のミネラルが豊富な土壌と
きれいな水で丁寧に栽培された島原半島産の金ごまは、
大自然のおいしさがたっぷりつまっています。
小粒ですが、豊かな香りが特徴です。

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



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

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”

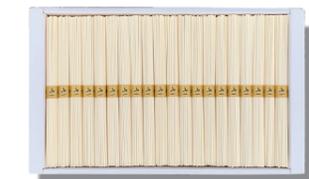


色白さに、上質なつるみとのど越しを
兼ね備えた山一の平うどん。
温麺でも冷麺でも
美味しくお召し上がりいただけます。

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

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)

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。

「契約栽培」雲仙ごま使用 「厳選」黒ごま使用 金ごま麺・黒ごま麺 詰合せ



品番 **KGB-35**
金ごま麺50g×12束
黒ごま麺45g×8束 10人前
税込小売価格 **3,780円**
(税抜 3,500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




YN-32

手延べそうめん調理例

品番 **YN-32** 50g×22束 11人前 税込小売価格 **3,240円**
(税抜 3,000円)

品番 **YN-48** 50g×40束 20人前 税込小売価格 **5,184円**
(税抜 4,800円)

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

「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



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

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

包装不可



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。

チラシ有効期限 2026年4月～2026年9月末



焼きラーメン調理例

博多屋台の 名物メニュー 「焼 らめん」

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)

だしパック
8g×25袋 **包装不可**



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。

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)

包装不可



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。

希釈タイプ
焼きあご麺つゆ **包装不可**

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)

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** **包装不可**
税込小売価格
1,620円
(税抜 1,500円)

「長崎老舗洋食店
「フラワーメイト」監修



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。

包装不可 包装紙で包装していない商品です、包装できませんので予めご了承ください。

※税込小売価格は消費税率8%で表示してあります。