

## 洋風麺シリーズ



調理例



## 野菜といっしょに！ パリパリサラダ麺

野菜との相性を考え、サラダ用に作った極細揚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

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)

## 定番手延べ麺シリーズ



そば調理例

「国内産そば粉」にこだわっています。

そばは引き立て、打ち立てがよいと言われますが、まさに引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。



## 名代手延べそば

手延べそば 50g×20束 10人前  
(国内産そば粉使用)

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



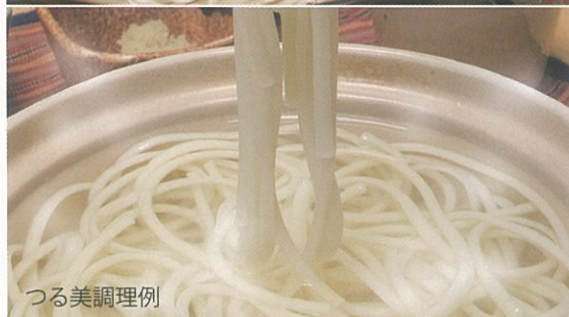
特製そばつゆ付  
おみくじ付

山一特製のそばつゆとおみくじが付いています。お年賀などの贈答用に最適です。

## 開運手延べそば

STK-15  
手延べそば 50g×5束  
(国内産そば粉使用)  
そばつゆ 3袋 3人前

税込小売価格 **1,620円**  
(税抜 1,500円)



つる美調理例

## 手延べのどごしうどん『つる美』



手延べのどごしうどん  
80g×12束 12人前

NU-30 税込小売価格 **3,240円**  
(税抜 3,000円)



細仕立てうどん黒胡麻麺調理例

## リニューアル 手延べ細仕立てうどん・黒ごま麺



手延べ細仕立てうどん 50g×7束  
手延べ黒ごま麺 45g×7束  
あごだしスープの素 10g×10袋 7人前

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

## こだわりの麺づくり



寛永14年(西暦1637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。約400年に渡りこの地で磨かれた麺匠の技は12の行程に及ぶ手作業で独特の「こし」と「のど越し」を産み出し、長崎の特産品として全国に知れ渡るようになりました。現在では全国2位の生産量を誇る一大産地となっております。

『めんこの山一』は、昭和47年、手延べ麺製造業として島原の地に誕生しました。以来、「おいしい。」「うれしい。」「笑顔になります。」を合言葉に麺づくりに励んでまいりました。

【めんこの山一 受賞歴】 2012年 経済産業省 第4回ものづくり日本大賞にて優秀賞受賞

2013年 経済産業省 「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選出

めんこの山一の手延べ麺は全て厚生労働省認定の単一等級制麺技能士を取得した麺匠が心を込めて作っております。



世界文化遺産  
「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」  
島原の乱最後の舞台「原城跡」

電話またはEメールでお気軽にご相談下さい。

☎ お客様相談室 0120-598-597

e-mail info@mennoyamaichi.co.jp

スポーツ団体専用アドレス yamaspo@mennoyamaichi.co.jp

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

2020-21



おいしい  
うれしい  
笑顔になります



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

旬の味便り

めんこの山一

検索

→ 島原手延べそうめん めんこの山一

ホームページ [www.mennoyamaichi.co.jp](http://www.mennoyamaichi.co.jp)

ネット販売 [www.yamaichi-shop.jp](http://www.yamaichi-shop.jp)

チラシ有効期限 2020年10月～2021年3月末

手延べ半生讃岐うどん 調理例

日頃よりご愛顧頂いている  
お客様へ最新「めんこの山一」情報を  
お届けさせていただきます。