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

つる美調理例

細仕立てうどん黒胡麻麺調理例

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）

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）

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）

リニューアル
手延べ細仕立てうどん・黒ごま麺

あごだし スープの素付

手延べ細仕立うどん 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」

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

2020-21

冬 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

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

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　2020 年 10 月～2021 年 3 月末

手延べ半生讃岐うどん　調理例