

酒

SHIRAISEKI

白石



お申込みは下記 TEL または別紙 FAX にてお願いします。

白石九州物流ターミナル株式会社
食品事業部

福岡県大牟田市新開町3番地48
TEL0944-52-4400 FAX0944-52-4404

蕎麦



【おいしいゆで方】

- ① たっぶりの沸騰したお湯に、麺をさばきながら入れ、箸で軽くかきまぜます。
- ② 4分前後ゆでたら、手早くザルにあげます。
(ゆですぎにご注意下さい)
- ③ 冷水でよくもみ洗いして、水切りをします。

餛飩



【おいしいゆで方】

- ① たっぶりの沸騰したお湯に、めんをパラパラと入れ、箸で軽くかきまぜます。
- ② 7～8分間位ゆでたら、火を止め、そのまま5分間位むらします。
- ③ お好みのゆで加減を確かめて、ザルにあげます。
- ④ 冷水でよくもみ洗いして、水切りをします。

素麺



【おいしいゆで方】

- ① たっぶりの沸騰したお湯に、めんをさばきながら入れ、箸で軽くかきまぜます。
- ② 1～2分間位ゆでたら、手早くザルにあげます。
(ゆですぎにご注意下さい)
- ③ 冷水でよくもみ洗いして、水切りをします。



2kg (50g × 40束)

普賢の地が磨き上げた 手延べの技をお届けします

国立公園の指定第一号雲仙。海に囲まれた島原半島のほぼ中央部には、最高峰の普賢岳をはじめとする火山群が、四季それぞれの雲仙の美しさを装っています。北西の冷えきつた季節風が吹きはじめると、古くから島原の人々は、麺づくりと共に歳月をすごしてきました。麺をきたえながら、じっくりと時間をかけて熟成させ、さらに、できあがった麺を梅雨あけまで蔵に囲って、おいしさを作り出す「手延べの技」をひたすら守り伝えながら、素麺はもとより、うどんとそばの味わいにも絶賛をいただいております。



800g (50g × 16束)

- 普賢の白糸 そば —
- ・ 800g 1,400円 (税別)
 - ・ 2kg 2,400円 (税別)



800g (50g × 16束)

- 普賢の白糸 うどん —
- ・ 800g 1,300円 (税別)
 - ・ 2kg 2,200円 (税別)



800g (50g × 16束)

- 普賢の白糸 素麺 —
- ・ 800g 1,300円 (税別)
 - ・ 2kg 2,200円 (税別)