

# 蕎麦



## 【おいしいゆで方】

- ①たっぷ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。
- ②4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たっぷ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。
- ②7~8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たっぷ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。
- ②1~2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。北西の冷えきっ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 1,800円(税込)
  - ・ 1.2kg 2,000円(税込)
  - ・ 2kg 3,000円(税込)



800g (50g × 16束)

- 普賢の白糸 うどん —
- ・ 800g 1,600円(税込)
  - ・ 1.2kg 1,700円(税込)
  - ・ 2kg 2,500円(税込)



800g (50g × 16束)

- 普賢の白糸 素麺 —
- ・ 800g 1,600円(税込)
  - ・ 1.2kg 1,700円(税込)
  - ・ 2kg 2,500円(税込)