

島の光

小豆島そうめん

寒づくり手延素麺

すんなりと白い粗糸のような手延べそうめん。江戸時代初期(16世紀末)に始まる独特の製法が、今なお受け継がれています。

島の光 **五大特長** 1.良質粉使用 2.熟成製造 3.ゴマ油使用 4.天日(自然)乾燥 5:全品箱毎検査



小説「二十四の瞳」の舞台として知られています。

日本のオリーブ発祥の地
小豆島

小豆島の清水「湯船の水」

干漉時のみ姿を現す「エンジェルロード」。

東洋のエーゲ海にたとえられ、オリーブの主産地である地中海沿岸の国々と気象、土壌によく似ています。

**ご贈答用
でも使えます!**



島の光

美味しさの秘密

1 寒づくり天日乾燥

小豆島は年間降水量が少なく、手延そうめんの生産に適しています。12月から2月頃までの寒風の吹く澄み切った空気の中で製造されます。400年前から小豆島にそうめん製造が根付いた大きな理由の1つと言われています。

2 ごま油を使用しています。

ごま油を使用することにより、劣化しにくく風味の良い製品ができます。

3 良質の小麦粉を使用しています。

組合で管理した「小豆島そうめん」の専用小麦粉を使用しています。



3kg **3,660** 円(税込)
2kg **2,700** 円(税込)

～ゆで方～ そうめん6把(5人分)の場合、まず3リットルの水を沸かし、よく沸騰したら、そうめんをほくしながら「バラバラ」と湯の中へ落とし入れます。しばらくするとそうめんが厚きあがり半透明の状態になりますから、ここでゆで加減を一度おためしください。約2～3分でゆであがります。ゆですぎないようにするのがポイントです。

豆 知 識 ～上手な保管方法～

かびや害虫をさけるため、風通しがよく、湿気が少ない場所に保存してください。なお5月以降(つゆ時期)はビニール等で包んで密封するようにしてください。

2022-728 小豆島素麺 注文書

FAX 0800-123-3748

島根県学校生活協同組合

職場名		学校コード	
お名前		組合員コード	

※商品の送料について
このチラシの商品は、他の共同購入と一緒に発送いたします。職場以外のお届けは、他の共同購入と合わせて5,000円未満のご注文の場合は別途送料が必要となります。

NO	品名	単価	数	金額
通信欄				

お届け先 (職場 ・ 自宅 ・ その他)
※職場以外は、お届け先をご記入下さい。

TEL ()