



夏を味わおう。

新鮮なアミノ酸の溜まりを誇り、清流を流す山崎のそば粉からつくられた、夏を味わおう。

極太 2.0ミリ
13束入り
1.3kg 13食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TM01** **半田手延めん** 税込み **2,106円**
こだわり極太麺 本体1,950円、税156円

〈内容量〉1.3Kg 100g×13束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉330×30×215mm 〈ゆで時間〉約6分

極太 2.0ミリ
30束入り
3kg 30食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TM02** **半田手延めん** 税込み **3,650円**
こだわり極太麺 本体3,380円、税270円

〈内容量〉3Kg 100g×30束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉270×87×223mm 〈ゆで時間〉約6分

極太 2.0ミリ
50束入り
5kg 50食
ダンボール箱入り

商品番号 **TM03** **半田手延めん** 税込み **5,033円**
こだわり極太麺 本体4,660円、税373円

〈内容量〉5Kg 100g×50束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉340×126×210mm 〈ゆで時間〉約6分

極太 2.0ミリ
6束入り
600g 6食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TM06** **半田手延めん** 税込み **1,080円**
こだわり極太麺 本体1,000円、税80円

〈内容量〉100g×3束×2袋 〈賞味期限〉2年
〈ゆで時間〉約6分 ※包装可

期間限定 太口麺だけの「夏のキャンペーン！」
2017年6月1日から8月10日までのご注文受付のみ
全国一律送料込み特別価格

商品番号 **TK28** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺
通常価格2,776円(送料別)のところ
送料込 **3,000円** 税込み 本体2,778円、税222円

〈内容量〉2Kg 100g×20束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉290×57×220mm 〈ゆで時間〉約5分

贈答化粧箱入り

※ 細口麺は「夏のキャンペーン」には対応しておりません。

商品番号 **TK29** **半田手延そうめん** 税込み
松のように細い細口麺 本体3,140円、税251円
3,391円

〈内容量〉2Kg 100g×20束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉290×57×220mm 〈ゆで時間〉約3分

贈答化粧箱入り

太口 1.7ミリ
10束入り
1kg 10食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TK21** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体1,520円、税122円
1,642円

〈内容量〉1Kg 100g×10束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉267×32×227mm 〈ゆで時間〉約5分

太口 1.7ミリ
30束入り
3kg 30食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TK31** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体3,660円、税293円
3,953円

〈内容量〉3Kg 100g×30束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉290×82×225mm 〈ゆで時間〉約5分

太口 1.7ミリ
26束入り
2.6kg 26食
贈答用木箱入り

商品番号 **TK26** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体3,143円、税251円
3,394円

〈内容量〉2.6Kg 100g×26束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉347×63×210mm 〈ゆで時間〉約5分

細口 1.3ミリ
30束入り
3kg 30食
贈答化粧箱入り

商品番号 **TK30** **半田手延そうめん** 税込み
松のように細い細口麺 本体4,280円、税342円
4,622円

〈内容量〉3Kg 100g×30束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉290×82×225mm 〈ゆで時間〉約3分

伝統の技が創りだす「北室白扇」の味

商品番号 **TK34** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体4,000円、税320円
4,320円

〈内容量〉4Kg 100g×40束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉217×100×330mm 〈ゆで時間〉約5分

商品番号 **TK38** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体4,660円、税373円
5,033円

〈内容量〉5Kg 100g×50束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉218×133×330mm 〈ゆで時間〉約5分

限定200個 ※なくなり次第販売終了

商品番号 **TK40** **半田手延そうめん** 税込み
松のように細い細口麺 本体5,230円、税418円
5,648円

〈内容量〉5Kg 100g×50束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉218×133×330mm 〈ゆで時間〉約3分

6月20日までの期間限定販売

商品番号 **TK53** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体7,000円、税560円
7,560円

〈内容量〉8Kg 100g×80束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉215×180×365mm 〈ゆで時間〉約5分

商品番号 **TK40** **半田手延そうめん** 税込み
松のように細い細口麺 本体5,230円、税418円
5,648円

〈内容量〉5Kg 100g×50束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉218×133×330mm 〈ゆで時間〉約3分

商品番号 **TK53** **半田手延そうめん** 税込み
竹のように太い太口麺 本体7,000円、税560円
7,560円

〈内容量〉8Kg 100g×80束 〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉215×180×365mm 〈ゆで時間〉約5分

商品番号 **TK27** **半田手延そうめん** 税込み
めんつゆセット 本体3,700円、税296円
3,996円

〈内容量〉2kg 100g×20束、濃縮めんつゆ 360ml
〈賞味期限〉そうめん2年、めんつゆ19ヶ月
〈箱サイズ〉348×81×210mm 〈ゆで時間〉約5分

商品番号 **A-8** **さぬきこんぴらの** 税込み
しょうゆうどん 本体3,000円、税240円
3,240円

〈内容量〉2~3人前×8袋/360mlつゆ付き 〈賞味期限〉2ヶ月
〈サイズ〉390×225×80mm 〈ゆで時間〉12分

商品番号 **A-5** **さぬきこんぴらの** 税込み
しょうゆうどん 本体2,000円、税160円
2,160円

〈内容量〉2~3人前×5袋/200mlつゆ付き 〈賞味期限〉2ヶ月
〈サイズ〉312×225×68mm 〈ゆで時間〉12分

商品番号 **SD01** **徳島県産** 税込み
すだち進物用 本体2,000円、税160円
2,160円

〈内容量〉1kg 〈保存方法〉冷蔵庫で保存。

商品番号 **MT02** **自然流つゆ** 税込み
1パック 本体300円、税24円
324円

商品番号 **MT03** **自然流つゆ** 税込み
5バックセット 本体1,190円、税95円
1,285円

〈内容量〉200ml 〈賞味期限〉13ヶ月 〈サイズ〉50×119×50mm 〈使い方〉つけつゆ1:4かけつゆ1:11

商品番号 **KD02** **かけだし** 税込み
1パック 本体300円、税24円
324円

商品番号 **KD03** **かけだし** 税込み
5バックセット 本体1,190円、税95円
1,285円

〈内容量〉200ml 〈賞味期限〉13ヶ月 〈サイズ〉50×119×50mm 〈使い方〉本品1:水又は湯6~7

商品番号 **US02** **讃岐ぶっかけ** 税込み
うどん醤油 1パック 本体300円、税24円
324円

商品番号 **US03** **讃岐ぶっかけ** 税込み
うどん醤油 5バックセット 本体1,190円、税95円
1,285円

〈内容量〉200ml 〈賞味期限〉13ヶ月 〈サイズ〉50×119×50mm
〈使い方〉水を切ったうどんや素麺にぶっかけてお楽しみ下さい。

商品番号 **GO01** **ガーリックオイル** 税込み
【オイシイサーカス】 本体1,000円、税80円
1,080円

〈内容量〉200ml 〈賞味期限〉1年 〈保存方法〉直射日光を避け、冷暗所で保管、開封後は冷蔵庫で保存。

商品番号 **SD02** **徳島県産すだち** 税込み
100%果汁 15袋入り 本体300円、税24円
324円

〈内容量〉3cc×15袋 〈賞味期限〉6ヶ月(未開封)
〈保存方法〉開封前は常温で保存。開封後は冷蔵庫で保存し、なるべく早くお召し上がり下さい。

商品番号 **HM01** **徳島県産** 税込み
干しむきえび 本体600円、税48円
648円

〈内容量〉40g 〈賞味期限〉冷蔵で約2ヶ月 〈保存方法〉冷蔵庫で保存。開封後はなるべく早くお召し上がりください。

おすすめ、外での食事にも便利
少量使い切りタイプ





北室白扇オンラインショップのご案内

<http://www.kitamuro.co.jp/>

北室白扇のオンラインショップでは、本カタログに掲載している商品以外にも、様々な商品をお買い求めいただけます。また、結婚式の引き出物などにぴったりのプライダル商品などもご用意しております。ご用途に応じた体裁でご利用頂けますので贈り物などにお役立て下さい。

ご注文は **TEL 0883-64-3234**
FAX 0883-64-3925
受付時間 平日 9:00~17:00 (土日祭除く)

個人情報保護方針

本カタログ (DM) 掲載商品のご注文にあたり、お客様からお預かりする個人情報は、以下のとおり取扱います。

1. 個人情報の利用目的

お届け先様のお名前、ご住所、電話番号は、ご注文商品のお届けのために利用させていただきます。ご依頼主様のお名前、ご住所、電話番号、お支払い情報及びその他当社との取引情報は、以下の目的で利用させていただきます。

- (1) カタログ販売事業に係る受発注処理、顧客管理及び商品、サービスの品質管理に関する業務
- (2) 当社のカタログやDMなどの送付、その他通信販売に関する事業活動
- (3) 郵便等による商品サービスなど各種情報のご案内
- (4) 事業活動の一環としてのマーケティングなどのための統計データの作成
- (5) お取引に関する与信管理、回収管理、債権管理

2. 個人情報の取得に際することの任意性

個人情報のご記入は任意ですが、ご依頼主様及びお届け先様のお名前、ご住所等が記入されない場合は、ご注文をお受けすることが出来ませんので予めご了承下さい。

3. 個人情報の開示等のご請求

お客様ご本人から個人情報の利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止のご請求があった場合は合理的な範囲で速やかに対応いたします。

特定商取引に関する法律に基づく表示

【販売者】 有限会社 北室白扇 【販売責任者】 北室 サキ

【所在地】 〒779-4401 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5

【TEL・FAX】 0883-64-3234 / 0883-64-3925

【E-mail】 info@kitamuro.co.jp 【ホームページ】 <http://www.kitamuro.co.jp>

【休業日】 第2、第4土曜日・日曜日・祝日 【商品代金以外の必要料金】 商品代金+送料 (全国一律 600円※但し北海道・沖縄 1,000円) 海外送料は実費を頂戴致します。代金引換は代引手数料一律 315円、銀行振込は恐れ入りますが、振込手数料をご負担下さい。コンビニ払いと郵便振替払いは振込手数料は弊社負担。【申込の有効期限】 ご注文の日を含め7日間

【不良品】 配送中の事故による汚破損や出荷間違いは商品到着後、7日以内にご連絡ください。交換対応致します。品質に問題がある場合は賞味期限以内の初期不良に限りです。【販売数量】 特に数量指定はありません。【お支払い方法】 代金引換・郵便振替・コンビニ払い・銀行振込、贈答品の場合は、後日依頼主様に請求書と郵便振替兼コンビニ払込用紙をお送りします。ご本人様受取の場合は、荷物に払込用紙を同封します。【お支払期限】 代金引換は商品配達時にお支払いください。郵便振替・コンビニ払いは商品到着後2週間以内に、銀行振込は商品到着後7日以内にお振込下さい。【返品期限】 品質による初期不良は賞味期限内。汚破損、商品の出荷間違いなどは商品到着から7日。【返送料】 お客様の都合による返品・交換 (間違い注文など) はご負担いただく場合がございます。それ以外は着払いでお送り下さい。【配送方法 (指定運送業者)】 ヤマト運輸・佐川急便・ゆうパック、全国一律 600円にてお送りいたします。ただし、北海道・沖縄は1000円 【配達日時指定】 ご利用に不都合な場合は、注文日の5日以降の日付をご指定下さい。5日以内のご指定は、ご希望に添えない場合がございます。【時間帯指定】 午前中・12~14時・14~16時・16~18時・18~20時・20~21時 【顧客情報の保守について】 お客様からお預かりした個人情報は、ご案内 (ダイレクトメール) 以外、第三者に渡したり、流用することはありません。※お届け先のお客様にはダイレクトメールは発送しません。



北室白扇の 半田そうめん レシピ

鳴門鯛のお祝い素麺

なんととっても徳島の祝いの席と言えば、昔から鳴門の鯛が食卓に上ります。うず潮で知られる、鳴門海峡の激しい潮の流れの中を泳いで育った鯛の逞しさとその身のしまりは、他に例えようがありません。桜色をした美しい鱗と名の通りの目出度い (鯛) をかけて、婚礼や新築など、阿波の人のこころという御祝いのふるまいは、この鳴門の焼き鯛が主役です。塩焼きにした立派な鯛を皿鉢 (さわち) に盛って、鯛素麺に仕立てました。北室白扇四十年の節目の御祝いを表紙にも。皆さまへ心からの感謝をこめて。

〈材料〉 2~3人前

半田そうめん	200g (2束)
鳴門鯛 (鯛の塩焼き)	1尾

●薬味	
白ねぎ	細切り
青ねぎ	細切り
みょうが	細切り
しょうが	細切り
錦糸卵	適宜
しいたけ煮	適宜
鳴門わかめ	適宜
すだち	適宜
木の芽など	彩りに

●鯛の骨を使った出汁

昆布	1~2枚
水	400cc
みりん	大さじ3
うす口醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
濃口醤油	大さじ2
酒	50cc
鯛の骨	適宜

〈おいしい作り方〉

1. 出汁の下準備で、水に昆布を入れてしばらくつけておく。
2. 半田そうめんをたっぷりのお湯で茹で、流水でもみ洗いし、冷たい氷水でよく冷やす。
3. 鯛の塩焼きを手に入れる時に、鯛の骨を頂いておく。
4. 1の鯛に鯛の骨を入れて静かに沸かす。出汁用の調味料を加えて、しばらく火にかけて、落し蓋をしてそのまま冷ます。
5. 薬味は乾かないように直前に用意し、錦糸卵やしいたけ煮はあらかじめ用意しておく。
6. 大皿に鳴門鯛の塩焼きを真ん中に盛る。茹でた半田そうめんを、波に見立てて盛り付けて、その間に薬味を並べる。すだちや木の芽など、箸休めになるものも添えておく。
7. 冷ましておいた鯛のつゆを、つゆ入れに注いで出す。大人数の時には、お椀にそうめんと具を盛り、薬味を添えてつゆをまわしかけ、それぞれのお客さまに配るのも良い。



海鮮そうめん

播磨灘、紀伊水道、太平洋と性質の異なる3つの豊かな海に面する徳島県。一年を通してさまざまな魚を獲ることができます。今が旬の鯖や鯛、しゃこ、これから夏にかけては、アジや鰹、穴子といった白身の魚と長もの魚がおいしく食べられます。新鮮な徳島近海の魚をお造りにして、プリプリの半田そうめんと味わってください。特製のつけつゆは甘口で、海鮮の味を引き立てます。薬味には、わさびともちろん「すだち」を忘れずに。

〈材料〉 1人前

半田そうめん	100g (1束)
●旬の魚介	
ホタルイカ (茹で)	3つ
海老 (茹で)	1尾
白身 (お好みで鯛など)	1~2切れ
タコ (茹で)	1~2切れ
まぐろの赤身	1~2切れ
イクラ	適宜
とびっこ	適宜
きゅうり	薄切り適宜
青葱	散らす程度
すだち	1/2個

●薬味

わさび、針しょうが、みょうが、大葉などお好みで

●特製つゆ (甘口)

出汁	100cc
濃口醤油	大さじ1
うす口醤油	小さじ1
たまり醤油	小さじ1/2
砂糖	30g
かつお節	ひと掴み

〈おいしい作り方〉

1. 半田そうめんをたっぷりのお湯で茹で、流水でもみ洗いし、冷たい氷水でよく冷やす。
2. お皿にそうめんを盛り、その上に旬の魚介を順番に綺麗に盛り付け、きゅうりの薄切り、すだち、わさびなどを添え、青葱の細切りを散らす。
3. 薬味は乾かないよう、食べる直前に用意する。
4. 特製つゆは、沸かした出汁に砂糖を入れ、うす口醤油、濃口醤油、たまり醤油の順に加えて、火を止める。最後に追いかつおを入れて、漉す。つゆを冷やしてから、そうめんを湯がき始める。

ローストビーフの塩レモンそうめん

瀬戸内の温暖な気候で育つ国産レモンをお店や産直市で見かける機会が多くなりました。少し皮が厚いのが特徴ですが、農家の方の顔が見える安心感と手に入りやすくなったことで、普段の食卓でも気軽に使える食材になりそうです。この夏は、市販のレモンドレッシングをベースに使用して、瀬戸内のレモンをたっぷり絞った、爽やかな「塩レモン風味」の冷やしそうめんを。ローストビーフとカラフルな野菜と一緒に、パテた体に元気を取り入れてください。

〈材料〉 2人前

半田そうめん	100g (1束)
ローストビーフ	100g
ミックスベビーリーフ	60g
パプリカ (赤・黄色・オレンジ)	各 1/2個
瀬戸内のレモン (国産)	お好みでたっぷり
フルーツトマト	2個
※スライスたまねぎや貝割れなどをトッピングしても良い	

●スープ

レモンドレッシング	100cc
※ノンオイルドレッシングの場合はオリーブオイル大さじ2を入れます	
出汁	100cc
めんつゆ	10cc
レモンの絞り汁	お好みで
ブラックペッパー	適宜

〈おいしい作り方〉

1. 半田そうめんをたっぷりのお湯で茹で、流水でもみ洗いし、冷たい氷水でよく冷やす。
2. スープの材料のレモンドレッシング (市販品でOK) をベースにして、出汁とめんつゆ、ブラックペッパーで味を整え、お好みでレモンの絞り汁を加える。
3. ガラスの器に、湯がいたそうめんを綺麗に盛り付け、ローストビーフ (ハムコーナーなどにある。代わりにスモークキタンでもOK) を乗せる。縦に細く切ったパプリカを彩りよく、フルーツトマトを四つ切りにして飾り、ミックスベビーリーフをふんわりと盛り付けて、輪切りにしたレモンを周りに並べる。
4. スープを器と野菜の上からかけて、できあがり。暑い日は氷を浮かべて、より冷たくして食べてもおいしい。



おかげさまで
40周年

夏 2017

