

北室白扇オンラインショップのご案内
<https://www.kitamuro.co.jp/>

ご自宅でもお買い物をお楽しみいただける北室白扇のオンラインショップがご便利です。本カタログに掲載している商品以外にも、さまざまな商品をお買い求めいただけます。また、結婚式の引き出物にぴったりのプライダル商品もご用意しております。お支払には、カード決済もご利用可能です。ご利用に応じた包装でお届け致しますので、ぜひ贈り物にお役立てください。

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)

配送料 全国一律 800 円 ※但し北海道・沖縄は 1,200 円
1ヶ所にまとめて15,000円以上のお届けの場合、送料無料
 ※お届け先が複数の場合は、件数分の送料がかかります。

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. 個人情報の取得に応じることの任意性

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ください。

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】https://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 800 円※但し北海道・沖縄 1,200 円) 海外送料は実費を頂戴致します。1ヶ所にまとめて15,000円以上のお届けの場合、送料無料。お届け先が複数の場合は件数分の送料がかかります。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払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 日以内に払込下さい。【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。【返品送料】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 800 円にてお送りいたします。ただし、北海道・沖縄は 1,200 円 【配達日時指定】ご利用になられる場合は、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・14~16 時・16~18 時・18~20 時・19~21 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。



こだわり冷凍ギフト



阿波尾鶏の つくね鍋&にゅうめんセット

商品コード SS-02	クール便送料込み 5,000 円	沖縄、北海道 クール便送料込み 5,600 円
-----------------------	----------------------------	-------------------------------

【名称】冷凍阿波尾鶏熟成鍋セット加熱用
 (原材料名) 鶏肉 (徳島県産) (手羽元、もも肉、むね肉)、阿波尾鶏つみれ (鶏肉 (徳島県産)、鶏卵、やまいも、玉ねぎ、しょうが、ねぎ、馬鈴薯でん粉、味噌 (大豆を含む)、食塩、砂糖 / PH 調整剤、グリシン) (内容量) 鶏手羽元 4 本、鶏もも肉 200g、鶏むね肉 200g、阿波尾鶏つみれ 180g (賞味期限) 製造から 1 年 (保存方法) -18℃以下で保存してください (調理方法) 枠外下部記載 (製造者) 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字小山北 168-2 貞光食糧工業株式会社 (販売者) 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5 有限会社北室白扇 TEL0883-64-3234
 使用お願い: 開封後はなるべく早くお召し上がりください。
 ●阿波尾鶏入りつみれ
 【栄養成分表示 (100g 当たり)】エネルギー 224kcal / たんぱく質 13.2g / 脂質 16.6g / 炭水化物 3.3g / 食塩相当量 1.0g
 ※この表示値は目安です。
 本製品は、乳成分、小麦、ごま、さけ、豚肉、りんごを含む他の製品と共通の設備で製造をしています。冷蔵庫に半日から 1 日前に移して解凍の上、加熱してお召し上がりください。一度解凍したものは、再び凍結しないでください。ごく稀に、鶏の骨や骨が残っている場合があります。お手数ですが、取り除いてお召し上がりください。

【名称】冷凍ゆで半田手延べそうめん
 (原材料名) 小麦粉、食塩、食用植物油 (内容量) 100g × 5 玉 (賞味期限) 3 ヶ月 (保存方法) -18℃以下で保存してください (使用方法) ゆで時間・約 1 分 (枠外下部記載) (凍結前加熱の有無) 加熱してありません (加熱調理の必要性) 加熱してください (冷凍加工者) 創製屋株式会社 香川県小豆郡小豆島町木庄甲 226-2 TEL0879-82-5790 (製造・販売者) 有限会社北室白扇 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5 TEL0883-64-3234
 【栄養成分表示 (100g 当たり)】エネルギー 339kcal / たんぱく質 8.9g / 脂質 2.5g / 炭水化物 70.3g / 食塩相当量 4.4g
 ※この表示値は目安です。
 ※本品製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
 調理方法: 大き目の鍋 (直径 15cm 以上) になっぶりのお湯を沸かし、くつくと煮立っているところに凍ったままの半田そうめんを袋から出して入れ、箸でほぐしながら約 1 分茹でて下さい。「そうめんすき」など、鍋料理の場合は、お鍋のつゆが減っていたら十分になるようつゆを足してから、よく煮立っているところに冷凍そうめんを入れてください。箸でほぐしながら約 1 分茹でて下さい。そうめんにつやと透明感がでてきたら食べごろです。

【名称】めんつゆ
 (原材料名) しょうゆ (国内製造)、食塩、砂糖、米発酵調味料、かつおぶしエキス、かつおぶし (粗砕)、そうだかつお削りぶし、いわしぶし (粗砕)、煮干し、こんぶ / 調味料 (アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、くん液、(一部に大麦・大豆を含む)
 (内容量) 35g (賞味期限) 製造から 1 年 (保存方法) 直射日光を避け、常温で保存 (調理方法) 鍋つゆは、9~10 倍の水またはお湯で割ります。3 袋で約 4 人前。(製造者) 徳島県三好市池田町シンマチ 1376 天眞醤油株式会社 (販売者) 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5 有限会社北室白扇 TEL0883-64-3234
 【栄養成分表示 (1 袋 35g 当たり)】エネルギー 26kcal / たんぱく質 1.4g / 脂質 0g / 炭水化物 5.1g / 食塩相当量 5.1g
 ※この表示値は目安です。冷凍便で届いた直後は、中身が凍っている場合があります。袋破れなど取り扱いに注意。開封後は早めにお召し上がりください。

【名称】冷凍調味生肉 (鶏つくね)
 (原材料名) 鶏肉 (徳島県産)、鶏卵、玉ねぎ、青ねぎ、やまいも、馬鈴薯でん粉、調合みそ (大豆を含む)、しょうが、食塩、砂糖 / pH 調整剤、グリシン、酸化防止剤 (V.C) (内容量) 400g (賞味期限) 製造から 1 年 (保存方法) -18℃以下で保存してください (製造者) 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字小山北 168-2 貞光食糧工業株式会社 (販売者) 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5 有限会社北室白扇 TEL 0883-64-2234
 使用お願い: 開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。生タイプですので充分加熱してお召し上がりください。
 【栄養成分表示 (100g 当たり)】エネルギー 193kcal / たんぱく質 14.6g / 脂質 12.3g / 炭水化物 3.0g / 食塩相当量 1.0g ※この表示値は目安です。
 本製品は、乳成分、小麦、ごま、さけ、豚肉、りんごを含む他の製品と共通の設備で製造をしています。

※ 価格は全て税込になります。※ デザインは予告なく変わる場合があります。ご了承ください。



北室白扇 半田そうめん レシピ

一人鍋焼きそうめん 阿波尾鶏のつくね入り

阿波尾鶏のつくねにゅうめん

春野菜たっぷりグリーンカレーつけめん

【材料】 1 人前
 半田そうめん 150g (1.5 束)
 阿波尾鶏つくね 40g (大きめ × 3 個)
 つくねの湯がき水 約 1 リットル
 白菜 1/8 束
 みず菜 1/8 束
 白ねぎ 1/3 本
 豆腐 食べやすい大きさ
 生しいたけ 1 個
 すだち 1 個
 だし汁 500cc
 つくねを湯がいた汁 100cc
 北室白扇の素麺つゆ 好みの濃さで
 みりん 50cc ~ 100cc



【おいしい作り方】
 1. 阿波尾鶏つくねを丸めて、湯がいて火を入れておく。
 2. よく沸いたお湯で、半田そうめんを少しだけ固めに湯がく。
 3. エリンギ、しめじ、うす揚げは食べやすい大きさに切って、きのこはさっと下茹でしておく。
 4. 鴨門わかめは水で戻し、よく絞ってから、一口大にする。
 5. そうめんつゆに薄い出汁を入れ、みりん 15cc (大さじ 1) を加え沸かす。
 6. 沸かした出汁につくねも入れて煮立たせる。
 7. つくねがふくらんとして煮汁が滲み出てきたら、固めに湯がいたそうめんを投入する。
 8. 麺に透明感がでてきたらどんぶりに移す。
 9. 鴨門わかめ、うす揚げ、下茹でしたエリンギとしめじを盛りつけて、青ねぎを散らしてできあがり。お好みですだちを絞って徳島しろ。



【おいしい作り方】
 1. パプリカとズッキーニ、新玉ねぎを食べやすい大きさに切って、素揚げする。
 2. 豚ロースは食べ応えがあるように少し大きめに、鍋も崩れやすいので、大き目に切る。
 3. 豚ロースと鍋を茹で、冷ましておく。春キャベツも大き目に切ってさっと茹でる。
 4. よく沸いたお湯で半田そうめんを湯がいておく、この場合は洗ってあげておく方がよい。
 5. グリーンカレーのつけだれを用意する。
 6. お皿に素揚げしたパプリカ、ズッキーニ、茹でたけのこ、新たまねぎ、春キャベツを盛りつける。
 7. 茹でた豚ロースと鍋の切り身を同じ皿、もしくは別皿に盛って、半田そうめんも食べやすく盛りつける。
 8. くし切りにしたレモンとお好みでパクチーやパセリ、ミントなどを添えてできあがり。
 9. 野菜や豚ロース、鍋にレモンを酸味が絞って召し上がってください。



北室白扇

お世話になったあの人へ
ギフト 2020

阿波尾鶏のつくね入り一人鍋焼きそうめん

