

送料込みキャンペーン！

期間限定価格商品

2022年1月31日までのご注文者様限定

新発売

通常価格 3,564円(送料別途)のところ

商品コード
TK63

半田手延そうめんすき
ギフトセット (乾麺&ピン入りつゆ)

送料込み

3,854円

税込み

太口
1.7ミリ

12束入り

1.2kg
12食

贈答用化粧箱入り

〈内容量〉1.2kg 100g×12束、360ml×2本つゆ付き〈賞味期限〉めん2年、めんつゆ1年
〈箱サイズ〉230×75×340mm 〈ゆで時間・使い方〉めん 約5分、めんつゆ(かけつゆ) 11～12倍(つけ) 6～7倍

極太
2.0ミリ

13束入り

1.3kg
13食

贈答用化粧箱入り

商品コード
TM01

半田手延めん
こだわり極太麺

2,168円

2ケースのご購入で1ケースあたり2,000円

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

極太
2.0ミリ

30束入り

3kg
30食

贈答用化粧箱入り

商品コード
TM02

半田手延めん
こだわり極太麺

3,759円

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

極太
2.0ミリ

50束入り

5kg
50食

ダンボール箱入り

商品コード
TM03

半田手延めん
こだわり極太麺

5,140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

贈答用化粧箱入り

商品コード
TM06

半田手延めん
こだわり極太麺

1,080円

〈内容量〉100g×6束〈賞味期限〉2年
〈箱サイズ〉157×28×215mm 〈ゆで時間〉約6分

※ 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。

半田そうめん食堂
2021年冬オープン

2021年冬、北室白扇の半田そうめんを使った素麺料理が食べられる「半田そうめん食堂」がスタートします。
これまで北室白扇が積み重ねてきた素麺料理の故郷に、徳島の山・海・川、里のめぐみを使った素麺料理がありながら、地元食材の良さに基づく「向う」の料理を目指し、
限られた言葉の小さな「歩み」を歩みながら、
皆さまにお目にかかれる日を築き、精進してまいります。

半田そうめん食堂
折目野・海濱 半田そうめん食堂

贈答用化粧箱入り

商品コード
TK28

半田手延そうめん
竹のように太い
太口麺

2,858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〉太口麺 約5分
細口麺 約3分

贈答用化粧箱入り

商品コード
TK31

半田手延そうめん
竹のように太い
太口麺

4,070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〉太口麺 約5分
細口麺 約3分

太口
1.7ミリ

商品コード
TK29

半田手延そうめん
松のように細い
細口麺

3,492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〉太口麺 約5分
細口麺 約3分

太口
1.7ミリ

商品コード
TK30

半田手延そうめん
松のように細い
細口麺

4,760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〉太口麺 約5分
細口麺 約3分

お徳用
ダンボール箱入り

商品コード
TK38

半田手延そうめん
竹のように太い
太口麺

5,140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〉太口麺 約5分
細口麺 約3分

贈答用化粧箱入り

商品コード
TK39

半田手延そうめん
竹のように太い
太口麺

5,756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4分

太口
1.7ミリ

商品コード
TK40

半田手延そうめん
松のように細い
細口麺

3,481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4分

太口
1.7ミリ

商品コード
TK40

半田手延そうめん
松のように細い
細口麺

5,756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4分

※ 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。

商品コード
TK360

お徳用
ダンボール箱入り

半田手延うどん
3,6kg
36食

4,525円

〈内容量〉3.6kg 200g×18袋
〈賞味期限〉1年
〈箱サイズ〉270×105×290mm
〈ゆで時間〉約10分

商品コード
TK366

お徳用
ダンボール箱入り

半田手延うどん
6kg
60食

6,156円

〈内容量〉6kg 200g×30袋
〈賞味期限〉1年
〈箱サイズ〉265×150×290mm
〈ゆで時間〉約10分

商品コード
TK16

贈答用化粧箱入り

半田手延うどん
1.6kg
16食

2,646円

〈内容量〉1.6kg 200g×8袋
〈賞味期限〉1年
〈箱サイズ〉220×55×290mm
〈ゆで時間〉約10分

商品コード
TK10

詰め合わせ
贈答用化粧箱入り

手延べそば・うどん
1.6kg
そば8食
うどん8食

3,300円

〈内容量〉1.6kg
そば 200g×4袋
うどん 200g×4袋
〈賞味期限〉1年
〈箱サイズ〉220×55×290mm
〈ゆで時間〉そば 約5分
うどん 約10分

商品コード
TK07

贈答用化粧箱入り

ふしめん
100g
20食

150円

〈内容量〉100g〈賞味期限〉1年〈ゆで時間〉約4分
〈箱サイズ〉230×35×155mm

商品コード
TK11

詰め合わせ
ダンボール箱入り

手延べそば・うどん
4kg
そば20食
うどん20食

6,000円

〈内容量〉4kg
そば 200g×10袋
うどん 200g×10袋
〈賞味期限〉1年
〈箱サイズ〉220×55×290mm
〈ゆで時間〉そば 約5分
うどん 約10分

商品コード
NM01

1個

ノンフライカップ麺
498円

〈内容量〉98.2g〈賞味期限〉6ヶ月
〈サイズ〉190×60mm
〈調理時間〉約5分

商品コード
NM02

ケース入り 12個

ノンフライカップ麺
5,832円

〈内容量〉98.2g〈賞味期限〉6ヶ月
〈サイズ〉190×60mm
〈調理時間〉約5分

商品コード
NM03

1袋

ノンフライ即席袋めん
370円

〈内容量〉98.2g〈賞味期限〉6ヶ月
〈サイズ〉160×215×30mm
〈調理時間〉約4分

商品コード
NM04

ケース入り 10袋

ノンフライ即席袋めん
3,240円

〈内容量〉98.2g〈賞味期限〉6ヶ月
〈サイズ〉160×215×30mm
〈調理時間〉約4分

商品コード
A-5

半生タイプ

さぬきこんぴらの
しょうゆうどん

2,160円

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

※『さぬきこんぴらしょうゆうどん A-8 3,240円』もご用意できます。

※ 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。

汁挽：半田漆器 / 塗師：竹内久雄作 ※写真は調理例です。

冷温めんつゆ、鍋つゆ、
お雑煮のつゆなどに

商品コード
MT05

北室白扇のつゆ
360ml
12ヶ月

648円

〈内容量〉360ml〈賞味期限〉12ヶ月〈サイズ〉60×60×200mm
〈使い方〉つけつゆ 1：6～7 かけつゆ 1：11～12

商品コード
MO01

彩りお餅 12個
4種類×各3個×1パック

1,350円

〈種類〉白餅3個、よもぎ3個、こきび3個、たかきび3個
〈袋サイズ〉260×17×170mm
〈賞味期限〉1ヶ月(未開封)〈保存方法〉開封後要冷蔵

商品コード
MO02

彩りお餅 24個
4種類×各3個×2パック

2,592円

〈種類〉(1パック) 白餅3個、よもぎ3個、こきび3個、たかきび3個
〈袋サイズ〉1袋 260×17×170mm
〈賞味期限〉1ヶ月(未開封)〈保存方法〉開封後要冷蔵

商品コード
NW-01

乾燥
「鳴門糸わかめ」

40g
20食

1,080円

〈内容量〉40g〈賞味期限〉特外記載〈サイズ〉200×10×345mm
〈保存方法〉高温多湿を避け冷蔵所で保存

商品コード
RY02

おかず用ゆずみそ
るみちゃんの手造り

200g
10食

432円

〈内容量〉200g〈賞味期限〉6ヶ月(未開封)
〈サイズ〉105×45×105mm〈保存方法〉開封後要冷蔵

濃縮タイプ

商品コード
MT02

自然流つゆ
1パック

324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

濃縮タイプ

商品コード
MT03

自然流つゆ
5バックセット

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

濃縮タイプ

商品コード
KD02

かけだし
1パック

324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

濃縮タイプ

商品コード
KD03

かけだし
5バックセット

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

※ 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。

本カタログに掲載している以外の商品はこちらからお買い求め頂けます。<https://www.kitamuro.co.jp>



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さいます。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。ご用途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の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、ご希望に添える場合と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)、阿波尾鶏つまみ (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、阿波尾鶏つまみ 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半田字松生 108-5 有限会社北室白扇 TEL0883-64-3234 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。

●阿波尾鶏入りつまみ

【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、鶏の骨や毛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) 創鶴屋株式会社 香川県小豆郡小豆島町本庄甲 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：大きな鍋 (直径 15cm 以上) になつぷりのお湯を沸かし、ぐつぐつ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 分茹で下さい。そうめんにつやと透明感が出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 TEL 0883-64-2234 【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

松茸入り 鱧しゃぶ鍋の 半田そうめん

【材料】 4 人前

半田そうめん	200g (お好みで)
鱧	350g (骨切り済みのもの)
白菜	1/4 玉
人参	1/4 本
松茸	2~3 本
しめじ	1 バック
えのき	1 バック
白だし	500cc
昆布	1 枚
柚子胡椒	少々
青ネギ	お好みで
しょうが	お好みで
すだち	2~3 個

※北室白扇のつゆで作っても美味しい。鱧をさばいた時の骨が同時に手に入れば、魚焼きグリルで骨を焼いて、昆布とともに白だしの中に入れて、それで出汁を取ると尚、美味しい。ぶりしゃぶは、薄くお造りにしたぶりの切り身で、同じように召し上がってください。

酸辣湯そうめん



【材料】 1 人前

半田そうめん	100g (1 束)
プチトマト	3 個
椎茸かきくらげ	椎茸なら 1/2 個 きくらげなら 2 個
えのき	1/8 束
卵	1 個
白ネギ	1/2 束
豚肉	50g
バクチャー	お好みで
水溶き片栗粉	少々
辣油 (ラー油)	20cc (大さじ 1 強)

【おいしい作り方】

1. よく沸いたお湯で、半田そうめんを湯がいておく。この場合は洗っておく方がよい。
2. 豚肉を食べやすい大きさに切ります。えのきを手で細かく割いて、白ネギは細切りに、プチトマトを半分に、椎茸やきくらげは食べやすい大きさに切っておく。
3. 小鍋で熱した油に豚肉を入れて炒め、A の材料を入れ足して、沸かす。
4. 沸き上がったところに、プチトマトを入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみを付ける。
5. 溶き卵をゆっくりと回し入れて、卵にスが入らないよう余熱を利用しながら熱を通す。
6. 器に湯煎して温めた半田そうめんを盛り、その上から具入りのスープを注ぐ。お好みでバクチャーや白ネギ、辣油をかけて召し上がってください。



【材料】 1 人前

半田そうめん	100g (1 束)
合鴨	100g
水菜	1/4 束 (お好みで)
太ネギ	白い部分のみ 1 本分
塩	少々
油	20cc
すだちスライス	お好みで
(B)	
だし	200cc
濃口醤油	50cc
みりん	20cc

【おいしい作り方】

1. よく沸いたお湯で、半田そうめんを湯がいておく。この場合は洗っておく方がよい。
2. 合鴨の脂身に切り目を入れる。
3. 太ネギの白いところのみを 4~5cm ほどの長さに切る。
4. フライパンに油をひき、ネギと合鴨に焼き目を入れ、取り出す。
5. 鴨の脂の余分を切り取り、合鴨を食べやすく薄く 1cm ほどの厚さにスライスする。
6. (B) の合わせだしの中に、合鴨と焼いた白ネギを入れて沸かす。
7. 器に湯煎して温めた半田そうめんを盛り、その上に汁を含んだ合鴨とネギをのせ、スープを注ぐ。
8. お好みで、柚子皮、七味、水菜などを飾りつけて出来上がり。



【おいしい作り方】

1. よく沸いたお湯で、半田そうめんをあらかじめ少し固めに湯がく。
2. 冷たい白だしの中に、昆布を入れて沸かし、お好みでそうめんつゆを割り入れる。
3. 鍋の具材用に、白菜、人参、松茸、しめじ、えのき、その他薬味などを用意する。
4. 沸いてきたところへ松茸や野菜を好みで入れながら、鱧やぶりをだしで火を通し (しゃぶしゃぶ) ながら、薬味や半田そうめんと共に味わってください。

松茸入り
鱧しゃぶ鍋の
半田そうめん

