

冬ギフト送料込みキャンペーン!

おうち用も大歓迎! ぜひ自宅お取り寄せもこの機会にご利用ください。

期間限定価格商品 2024年1月31日までのご注文者様限定



通常価格 4,050円(送料別途) のところ

商品コード **TM02**
半田手延めん
こだわり極太麺
送料込み **4,500円** 税込み

〈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



商品コード **TM01**
贈答用化粧箱入り
半田手延めん
こだわり極太麺 **2,472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



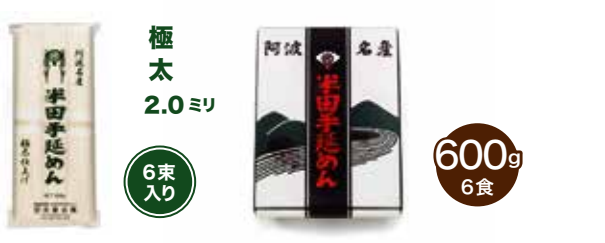
商品コード **TM03**
ダンボール箱入り
半田手延めん
こだわり極太麺 **5,600円**

〈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



商品コード **TM26**
贈答用木箱入り
半田手延めん めんつゆセット
こだわり極太麺 **5,000円**

〈内容量〉2kg 100g×20束、めんつゆ(濃縮)360ml (箱サイズ) 348×81×210mm (ゆで時間) 約6分 (賞味期限) 手延めん2年、めんつゆ19ヶ月 (使い方) めんつゆ(かけつゆ)1:11 (つけ)1:4



商品コード **TM06**
贈答用化粧箱入り
半田手延めん
こだわり極太麺 **1,200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



つるぎの町へ旅に出よう

西日本第一(高峰) 剣山(1)の登山口の町、徳島県つるぎ町。剣山は、春月から紅葉がマニアを迎える11月まで楽しめます。麓の真光地区は、江戸時代から昭和初期にかけて築かれた商家の屋敷が残し、歴史と情緒を感じさせるスポットとなっています。その中心となる茅葺きの古民家、旧永井家庄屋敷敷や、うだつの上から編本屋など共に、半田そうめん食堂のある折目邸でも、古い商家の美術建築を間近でご覧頂くことができます。自然と歴史、そして美味しい半田そうめんを味わいに、つるぎ町へぜひお出かけください。

徳島県美馬郡つるぎ町真光字東浦「折目邸」内
お食事処 半田そうめん食堂



写真左から 旧永井家庄屋敷敷、剣山



贈答用化粧箱入り
半田手延そうめん

〈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

商品コード **TK28**
竹のように太い
太口麺 **3,000円**

商品コード **TK29**
松葉のように細い
細口麺 **3,715円**



お徳用 ダンボール箱入り
半田手延そうめん

〈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

商品コード **TK38**
竹のように太い
太口麺 **5,600円**

商品コード **TK40**
松葉のように細い
細口麺 **6,318円**



贈答用化粧箱入り
半田手延そうめん

〈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

商品コード **TK31**
竹のように太い
太口麺 **4,200円**

商品コード **TK30**
松葉のように細い
細口麺 **5,087円**



贈答用木箱入り
半田手延そうめん

〈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

商品コード **TK26**
竹のように太い
太口麺 **4,000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 **TK366**
お徳用 ダンボール箱入り
半田手延べうどん **6,700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 **TK360**
お徳用 ダンボール箱入り
半田手延べうどん **5,000円**



少人数のご家庭に
〈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 **TK16**
贈答用化粧箱入り
半田手延べうどん **2,800円**



商品コード **TK07**
ふしめん **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

お味噌汁、お吸いもの、スープの具、マカロニの代わりにグラタンやサラダにも



商品コード **NM07**
詰め合わせ ダンボール箱入り 6袋入りギフトセット
ノンフライ即席袋めん **2,400円**
〈内容量〉98.2g×6袋 (賞味期限) 6ヶ月 (サイズ) 160×215×30mm (箱サイズ) 280×270×87mm (調理時間) 約4分



阿波名産 半田手延そうめん
商品コード **NM01**
1個
ノンフライカップ麺
レンジ対応カップ入り **500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



阿波名産 半田手延そうめん
商品コード **NM03**
1袋
ノンフライ即席袋めん **400円**

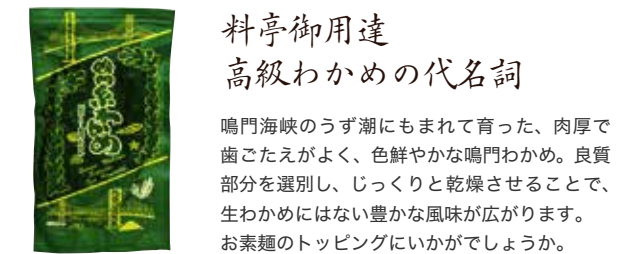
〈内容量〉98.2g (賞味期限) 6ヶ月 (サイズ) 160×215×30mm (調理時間) 約4分



商品コード **A-5**
さぬきこんぴらの
しょうゆうどん **2,376円**

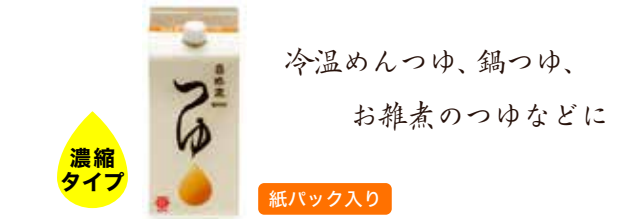
※『さぬきこんぴらしょうゆうどん A-8 3,402円』もご用意できます。

〈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



商品コード **NW-01**
乾燥
高級わかめ「鳴門糸わかめ」 **1,080円**

〈内容量〉40g (賞味期限) 枠外記載 (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 **MT02**
自然流つゆ
1パック **350円**

商品コード **MT03**
自然流つゆ
5パックセット **1,500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

[お知らせ] 長年ご愛顧頂きましたそばは、原料価格の著しい高騰のため、やむを得ず生産を休止しております。何卒ご理解下さいますようお願い致します。

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>



商品コード **M001**
彩りお餅 12個
4種類×各3個×1パック **1,450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 **RY02**
彩りお餅 24個
4種類×各3個×2パック **2,800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 **RY02**
おかず用ゆずみそ
るみちゃんの手造り **500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

商品コード **MT05**
北室白扇のつゆ
700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



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ございます。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 1,500 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@kitamura.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 1,500 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・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。【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 (間違いない注文など) 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 1,500 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



阿波尾鶏の半田そうめんすきセット

商品コード SS-01 クール便送料込み 6,000 円

沖縄、北海道 クール便送料込み 6,300 円

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 5,500 円

沖縄、北海道 クール便送料込み 5,900 円

【名称】鍋用鶏肉製品詰め合わせ

(原材料名) 手羽もと(鶏肉(徳島県産))、もも切り身(鶏肉(徳島県産))、皮なしむねスライス(鶏肉(徳島県産))、阿波尾鶏つみれ(鶏肉(徳島県産)、鶏卵、やまいも、玉ねぎ、しょうがペースト、ねぎ、でん粉、調味料、グリシン、酒精) (内容量) 手羽もと 270g(4本入り)、もも切り身 200g、皮なしむねスライス 200g、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)】※推定値 (手羽もと) エネルギー 175kcal、たんぱく質 18.2g、脂質 12.8g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.2g (もも切り身) エネルギー 190kcal、たんぱく質 16.6g、脂質 14.2g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.2g (皮なしむねスライス) エネルギー 105kcal、たんぱく質 23.3g、脂質 1.9g、炭水化物 0.1g、食塩相当量 0.1g (鶏つみれ) 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 本製品は、乳成分、小麦、ごま、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。

【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) になつぷりのお湯を沸かし、くつく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マチ 1376 天眞株式会社 (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、ねぎ、やまいも、でん粉、調味料 (大豆を含む)、おろししょうが、食塩、砂糖 / pH調整剤、グリシン、酒精、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)】※推定値 エネルギー 192kcal、たんぱく質 14.9g、脂質 13.9g、炭水化物 1.7g、食塩相当量 1.1g 本製品は、乳成分、小麦、ごま、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。

北室白扇の半田そうめんレシピ

豚汁風そうめん



《材料》 1 人前			
そうめん	1/2 束 (50g)	だし汁	200cc
豚肉スライス	100g	合わせ味噌	30g
もやし	30g	みりん	10cc
しめじ	30g	醤油	5cc
ささがきごぼう	30g		
人参	10g		
うず揚げ	1 枚		
こんにゃく	20g		
ねぎ	少々		

「冬こそ、あったかスープで半田そうめんをふうふう食べよう」



《おいしい作り方》

1. そうめんの芯を少し残して、8割程度がきザルにあげておく。
2. だし汁・合わせ味噌、みりんを鍋に入れて沸かす。
3. 豚肉スライス、もやし、しめじ、ごぼう、人参、うず揚げ、こんにゃくの具材を入れて、沸かす。灰汁を取りながら、最後はだし醤油であじを整える。
4. 器にそうめんを盛り、上から具がたっぷりの汁をかけてねぎを散らして出来上がり。
5. 七味を添えて召し上げ。

ノンフライ即席袋めん



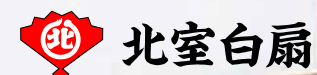
《材料》 1 人前	
半田そうめんノンフライ袋めん	1 袋
めんつゆスープ	1 袋
鳴門わかめ	具の袋
かにかま	具の袋
ねぎ	具の袋
かまぼこ	お好みで
すだちの輪切り	お好みで

《おいしい作り方》

- ① お鍋で作る場合
 1. 沸騰しているお湯 500ml の中に麺を入れ、4 分ゆでる。(途中軽く箸でほぐす)
 2. あらかじめ液体つゆをどんぶりに入れておく。
 3. 麺がゆであがりましたら、ゆであが湯ごとそのままどんぶりに移し、よくかきまぜてお召し上がり下さい。 ※ゆで卵や季節の野菜、かつお節や梅干し等お好みの薬味をのせてお楽しみください。



- ② レンジで作る場合
 1. どんぶり (耐熱容器) に麺と具を入れ、上から 450ml の沸騰した湯を注ぎ入れる。
 2. めんを軽く箸でほぐし、どんぶりにラップをして電子レンジに入れ、500W で 60 秒。
 3. レンジから取り出し、ラップをしたまま 3 分ほど蒸らすと、めんの湯戻りが良くなる。
 4. ラップを外し、軽くめんを箸でほぐしたあと、つゆを注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
 5. お好みの具や薬味を添えて、お召し上がりください。



秋の折目郎 半田そうめん会席膳



冬

お世話になったあの人へ
ギフト 2023

