



太口竹印

1.7 ミリ



伝統的な半田そうめんと比べ、この太さは

「半田手延めん 藍」 送料込みキャンペーン

全国一律送料込み特別価格 期間限定 2025年6月1日から8月10日までのご注文受付のみ



こだわり極太

2.0 ミリ



商品番号 AI01 あお
半田手延めん 藍
通常価格 5,000 円 (送料別) のところ
送料込キャンペーン価格
こだわり極太麺
5,000 円 税込み

〈内容量〉1.3kg 100g×13 束 (賞味期限) 2年
〈箱サイズ〉215×35×320mm (ゆで時間) 約 6分

商品番号 AI02
通常価格 10,000 円 (送料別) のところ
送料込キャンペーン価格
こだわり極太麺
10,000 円 税込み

〈内容量〉2.6kg 100g×26 束 (賞味期限) 2年
〈箱サイズ〉210×63×347mm (ゆで時間) 約 6分

ご進物・ギフト用

商品番号 TK21
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
2,000 円 税込み

商品番号 TK26
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
4,300 円 税込み

商品番号 TK28
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
3,700 円 税込み

商品番号 TK31
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
4,800 円 税込み

お徳用・家庭用

商品番号 TK34
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
5,600 円 税込み

商品番号 TK38
半田手延そうめん
竹のように太い太口麺
6,400 円 税込み

〈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



こだわり極太

2.0 ミリ



細口松印

1.3 ミリ



数量限定販売 全てがなくなり次第、今季販売終了

商品番号 TM01
半田手延めん
こだわり極太麺
2,700 円 税込み

〈内容量〉1.3kg 100g×13 束 (賞味期限) 2年
〈箱サイズ〉267×32×227mm (ゆで時間) 約 5分

商品番号 TM02
半田手延めん
こだわり極太麺
4,600 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

商品番号 TM03
半田手延めん
こだわり極太麺
6,400 円 税込み

〈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

北室白扇からお客さまへ

～保存食としてのそうめん、日本の伝統食品の素晴らしさ～
日本の伝統食品である「乾麺」の手延そうめんは、冷凍や冷蔵といった電源を必要とせず、湿気を避ければ常温で保存でき、賞味期限も2～3年と長いのが特長です。なかでも、半田手延そうめんは、しっかりした食事になり、その麺の太さを生かすことで、アレンジもさまざまに楽しめる優れものです。おうちで過ごす時間や手作りのおともに、皆さまのお手元で、半田手延そうめんを「安心の糧」として常備頂ければ幸いです。



商品番号 TK29
半田手延そうめん
松葉のように細い細口麺
4,200 円 税込み

〈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

商品番号 TK30
半田手延そうめん
松葉のように細い細口麺
5,700 円 税込み

〈内容量〉3kg 100g×30 束 (賞味期限) 2年 (ゆで時間) 約 3分

商品番号 TK40
半田手延そうめん
松葉のように細い細口麺
7,300 円 税込み

〈内容量〉5kg 100g×50 束 (賞味期限) 2年 (ゆで時間) 約 3分

お中元やお盆の御供に



つゆ入りギフト

送料込み

商品番号 TK27
半田手延そうめん めんつゆセット
竹のように太い太口麺
6,000 円 税込み

〈内容量〉2kg 100g×20 束 めんつゆ (濃縮) 360ml (箱サイズ) 348×81×210mm (賞味期限) そうめん 2年、めんつゆ 19ヶ月 (ゆで時間) 約 5分 (使い方) めんつゆ (かけつゆ) 1:11 (つけ) 1:4

商品番号 TM26
半田手延めん めんつゆセット
こだわり極太麺
6,000 円 税込み

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

阿波名産 半田手延そうめん
ノンフライカップ麺
レンジ対応カップ入り

商品番号 NM01
1個
500 円 税込み

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

商品番号 NM02
ダンボール箱入り 12個
6,000 円 税込み

〈内容量〉98.2g×12個 (箱サイズ) 395×230×395mm (賞味期限) 6ヶ月 (調理時間) 約 5分



商品番号 NM07 詰め合わせ
ノンフライ即席袋めん 2,400 円 税込み

〈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
ノンフライ即席袋めん

商品番号 NM03
1袋
400 円 税込み

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

商品番号 NM04
ダンボール箱入り 10袋
4,000 円 税込み

〈内容量〉98.2g×10袋 (箱サイズ) 370×230×280mm (賞味期限) 6ヶ月 (調理時間) 約 4分

阿波名産 半田手延冷めん
ノンフライ即席袋めん

商品番号 NM05
1袋
370 円 税込み

〈内容量〉95g (袋サイズ) 160×215×30mm (賞味期限) 6ヶ月 (調理時間) 約 4分

商品番号 NM06
ダンボール箱入り 10袋
3,700 円 税込み

〈内容量〉95g×10袋 (箱サイズ) 370×230×280mm (賞味期限) 6ヶ月 (調理時間) 約 4分



北室白扇オンラインショップのご案内

https://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 Mail shop@kitamuro.co.jp 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※海外送料は実費 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 【インボイス登録番号】T3480002014674

【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。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 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 日以内の旨をお知らせ下さい。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・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

様にはダイレクトメールは発送しません。

「半田手延めん藍」誕生

徳島の美しい海、山、川が育んだ美味なるものと味わってください。

半田手延めん藍は、味わいと腰の強さに加え、美しさを追い求め、かつてない最上級品位の小麦粉を使用し、作った新たな半田手延めんです。茹で上がりの輝く艶、金色をした見目の美しさ、麺の腰や歯ごたえも、これまでになく存在感です。徳島の美と讃えられる藍の色。藍色の包装に

※折目郎遊懐や半田そうめん食堂で提供しております。

身を包んだ、見た目にも味にもこだわり抜いた新たな半田手延めんを、北室白扇の最高峰の麺として、味わっていただける喜び。大切な方へのとびきりのギフトや、「こんな場面で、あの人と食卓を囲みたい」という想いを形にするお料理として、皆さまにお届けします。



贈答用化粧箱入り



贈答用木箱入り

商品番号 AIO1 あお半田手延めん藍 1.3kg 13束 5,000 円 税込み

〈内容量〉1.3Kg 100g×13 束 〈賞味期限〉2 年 〈箱サイズ〉215×35×320mm (ゆで時間) 約 6 分

商品番号 AIO2 あお半田手延めん藍 2.6kg 26束 10,000 円 税込み

〈内容量〉2.6Kg 100g×26 束 〈賞味期限〉2 年 〈箱サイズ〉210×63×347mm (ゆで時間) 約 6 分



〈施設情報〉古民家ゲストハウス 折目郎 遊懐 (おりめてい ゆかい) 徳島県美馬郡つるぎ町貞光字東浦 68-1 tel.0883-68-9780 fax.0883-68-9781 (web) https://www.orimetei.com



折目郎+食堂 (折目郎遊懐内併設) 半田そうめん食堂 〈営業日〉水曜・土曜・日曜 11:00~14:00 (当日受付なし・完全事前予約制) ※営業カレンダーとご予約は半田そうめん食堂の Instagram をご覧ください。 ※半田手延めん藍はここで食べられます。

北室白扇の半田そうめんレシピ



牛焼きしゃぶと雲丹とろろぶっかけそうめん



Table with ingredients and quantities for '牛焼きしゃぶと雲丹とろろぶっかけそうめん'.

- 〈おいしい作り方〉 1. 山芋とろろをすりおろす。 2. 油を敷き、牛肉を軽く焼く。 3. 紫玉ねぎとプチトマトを薄く切る。 4. たっぶりの湯を沸かし、よく沸騰したところへ半田そうめんを入れて茹でる。 5. うつわにそうめんを盛り、麺の上に焼いた牛肉をのせて、すりおろした山芋とろろをかけて、紫玉ねぎのスライス、輪切りにしたプチトマトと青ネギを飾り、とろろの上には豪華に雲丹をのせる。 6. すき焼きの割り下のとれと薄く伸ばしたそうめんつゆを 1:1 で割った特製のたれをまわりに注ぎ入れて出来上がり。

豚しゃぶと夏野菜のすりおろしトマトのシャーベットそうめん



Table with ingredients and quantities for '豚しゃぶと夏野菜のすりおろしトマトのシャーベットそうめん'.

- 〈おいしい作り方〉 1. トマトはミキサーなどで液状にすりおろす。 2. 出汁・めんつゆ・すりおろしたトマトを合わせて特製トマトつゆを作り、タッパーなどの容器に入れて冷凍庫で凍らせておく。 3. 豚ロース肉は茹でてしゃぶしゃぶにする。プチトマトとズッキーニは輪切りに、きゅうりは細切りに、茄子はくし形に切る。 4. たっぶりの湯を沸かし、沸騰したところで半田そうめんを入れて茹でる。茹で上がった流水でよく洗ってめりを取り、氷水でしめておく。 5. 涼しげな器にそうめんを盛り、上にしゃぶしゃぶにした豚肉、素揚げにした茄子とズッキーニ、きゅうり、プチトマトを彩りよく飾る。 6. 冷凍庫で凍らせたトマトつゆを、市販のかき氷機またはスプーンで掻き出し、麺のまわりに盛り付ける。仕上げに輪切りのレモンをのせて完成。



SUMMER GIFT 2025 夏

總とあわびの天ぷら冷やしそうめん