



# 冬ギフト送込込みキャンペーン!

期間限定価格商品 2026年1月31日までのご注文者様限定



●半田手延めん藍(あお)は「マツコの知らない世界」にて紹介されました!



通常価格 4,600円(送料別)のところ  
商品コード 贈答用化粧箱入り  
半田手延めん こだわり極太麺 4,600円

通常価格 10,000円(送料別)のところ  
商品コード 贈答用木箱入り  
半田手延めん 藍 2.6kg 20食  
送料込み 10,000円

通常価格 17,000円(送料別)のところ  
商品コード 贈答用化粧箱入り  
半田手延めん こだわり極太麺 17.0kg 20食  
送料込み 17,000円

通常価格 6,000円(送料別)のところ  
商品コード 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 6,000円

通常価格 14,000円(送料別)のところ  
商品コード 贈答用化粧箱入り  
半田手延めん こだわり極太麺 14,000円

通常価格 6,400円(送料別)のところ  
商品コード 贈答用化粧箱入り  
半田手延めん こだわり極太麺 6,400円



6kg  
60食

3.6kg  
36食



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ブ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**  
Mail [shop@kitamuro.co.jp](mailto: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1,500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、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でき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】有限公司 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】[shop@kitamuro.co.jp](mailto:shop@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 【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】商品到着の際に汚損や出荷間違いがある場合は、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、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ご支払いください。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損、商品の出荷間違いなどは商品到着後7日以内にご連絡ください。【返品料】お客様の都合による返品・交換(間違い・文など)はご負担いただけます。それ以外は着払いでお送り下さい。【配送方法・指定送達業者】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【顧客情報の順守について】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。

有限公司 北室白扇 〒779-4401 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5 電話 0883-64-3234 ファックス 0883-64-3925 休業日 第2・第4 土曜日・日曜・祝祭日

制作: MSIDEDESIGN,inc. 2025年11月号



「半田手延めん 藍」誕生  
あお  
徳島の美しい海、山、川が育んだ美味しい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、金色をした見た目の美しさ、麺の腰や歯ごたえも、これまでにない存在感です。

徳島の美と讃えられる藍の色、藍色の包装に身を包んだ、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。

※折目邸遊懐や半田そうめん食堂で提供しております。



新商品  
送料込キャンペーン商品  
こだわり極太麺  
半田手延めん 藍  
あお  
お世話になった大切なあの人へ  
一年を締めくくるお歳暮は、ひとつ上を行くギフトをどうぞ

商品コード A101  
商品コード A102

贈答用化粧箱入り  
こだわり極太麺 5,000円  
(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

贈答用木箱入り  
こだわり極太麺 10,000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6分

松茸入り鰯しゃぶ鍋の半田そうめん

※ 価格は全て税込(8%)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



### 椎茸の海老詰め天ぷらそうめん

〈材料〉	1人前	(A)	
半田そうめん	50g (1/2束)	めんつゆ	20cc
椎茸	1枚	だし汁	150cc
大葉	1枚	みりん	10cc
車海老	1尾	油	5cc
鳴門金時	薄切り	薄切り1枚	ひとまつみ
青ネギ	1束 30g	塩	50g
片栗粉 (混ぜる用)	小さじ1	追いかつお	
片栗粉 (まぶす用)	少々		
むき海老すり身	20g		
すだち		輪切り	

#### おいしい作り方

- 椎茸の軸を切って、椎茸の中に肉詰めできるようにする。
- むき海老を細かく切って、漬してすり身にする。小さじ1の片栗粉を入れよく混ぜる。
- 椎茸の中にえびのすり身を詰めて、天ぷらにする前に片栗粉をまぶしておく。
- (A)をすべて鍋に入れて沸かし、追いかつおをしてつゆを濁す。
- 椎茸の海老詰め、大葉、鳴門金時、車海老を天ぷらにする。
- よく沸いたお湯で半田そうめんを茹でる。さらにして、流水でぬめりを揉み洗いし、作っておいた氷水にそうめんを入れる。茹でた半田そうめんを湯煎して温め直し、器に盛り付ける。
- 天ぷら4種類をのせて、熱々のだしをかける。お好みで青ネギとすだちを添えて出来上がり。



### のっぺい汁風半田そうめん

〈材料〉	1人前	(A)	
半田そうめん	50g (1/2束)	みりん	15cc
甘鯛	50g	日本酒	小さじ1
いくら	10g	薄口醤油	大さじ1
乾燥しいたけ	50g	いくら醤油漬けの汁	少々
三つ葉	1束	しいたけの戻し汁	20cc
だし汁			200cc

#### おいしい作り方

- だし汁200ccに(A)を入れて沸かす。
- 甘鯛と(B)をすべてひと口大に切り、一度さっと茹でる。
- 沸き上がっただし汁に、下茹でしておいた甘鯛と(B)を入れて煮る。
- 半田そうめんをよく沸いたお湯で茹で、洗わずにそのまま茹であがったそうめんを金揚げスタイルでうつわに盛り付ける。
- 貝がやわらかくなり、だしが滲みてきたら貝をそうめんの上に盛り付ける。
- いくらを貝の上に漬け汁にのせ、旨味がけたっぷりの汁を椀の中に注ぎ入れ、三つ葉を飾って出来上がり。



### スモークサーモンと桂花陳酒香る柿の冷製そうめん

〈材料〉	1人前		
半田そうめん	50g (1/2束)	粉ゼラチン	1~2g
スモークサーモン	5枚	塩こしょう	10g
甘柿	1/4カット	オリーブオイル	20cc
プチトマト	2個	イタリアンパセリ・ディル	少々
ベビーリーフ	1/2パック	などのハーブ	
玉ねぎスライス	1/4個		
白ワインビネガー	50cc		
桂花陳酒	50cc		
ピンクベッパー	適宜		

#### おいしい作り方

- 甘柿をひと口大に切って、一度軽く沸いたお湯に湯通し、水気を切る。
- 桂花陳酒を茹でた柿を漬けて、一時間ほど冷蔵庫で冷やす。
- 白ワインビネガーに塩こしょうを混ぜて、セラチンをバラバラと振り入れ、少しゆるめのゼリー状に。
- よく沸いたお湯で半田そうめんを茹でる。さらにして、流水でぬめりを取り、用意しておいた氷水でしっかりとくべて、水分を切ってから、お皿の真ん中に盛り付ける。
- スモークサーモン、ベビーリーフ、プチトマト、玉ねぎ、桂花陳酒に漬けて冷やしておいた柿をそうめんの周りに並べる。
- ビネガーソースのゼリーを上から掛けて、ピンクベッパーとハーブを添えて出来上がり。冷やした白ワインとともに召し上がる。



北室白扇

お世話になったあの人へ  
カタログ2025  
冬

