



# 「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 2026年6月1日から8月10日までのご注文受付のみ

こだわりの極太 2.0ミリ



商品コード 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



商品コード AI02 あお 半田手延めん 藍  
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

太口竹印 1.7ミリ



伝統的な半田そうめんと言えは、この太さです

ご進物・ギフト用



商品コード 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



商品コード TK26 半田手延そうめん  
竹のように太い太口麺  
5,000 円 税込み



商品コード TK28 半田手延そうめん  
竹のように太い太口麺  
3,800 円 税込み



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

お徳用・家庭用



商品コード 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

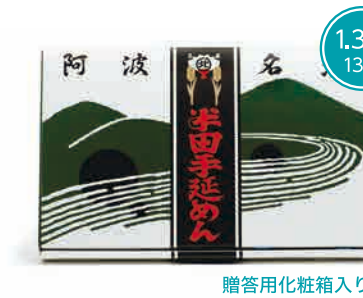


商品コード TK38 半田手延そうめん  
竹のように太い太口麺  
6,400 円 税込み

こだわりの極太 2.0ミリ



細口松印 1.3ミリ



商品コード 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  
〈箱サイズ〉330×30×215mm  
〈賞味期限〉2年  
〈ゆで時間〉約6分



商品コード 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  
〈箱サイズ〉270×87×223mm  
〈賞味期限〉2年  
〈ゆで時間〉約6分



商品コード 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  
〈箱サイズ〉340×126×210mm  
〈賞味期限〉2年  
〈ゆで時間〉約6分

北室白扇からお客様へ  
～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たものです。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。



商品コード 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



商品コード 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  
〈箱サイズ〉290×82×225mm  
〈賞味期限〉2年 〈ゆで時間〉約3分



商品コード 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  
〈箱サイズ〉218×133×330mm  
〈賞味期限〉2年 〈ゆで時間〉約3分

つゆ入りギフト 送料込み



商品コード 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



商品コード 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



商品コード 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

商品コード 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

阿波名産 半田手延そうめん  
ノンフライ即席袋めん



商品コード NM03 1袋  
400 円 税込み

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

商品コード 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

新商品



商品コード NM07 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 半田手延冷めん  
ノンフライ即席袋めん



商品コード 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

商品コード 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

※ 中東情勢の悪化により、包装資材等仕入れにおいて著しい変化があった場合、商品がご案内どおりの包装形態やデザインで提供できなくなる恐れがあります。その際には何卒ご理解ご了承下さいようお願い申し上げます。

# 夏

SUMMER GIFT  
2026



遊山箱 そうめん



商品コード MT05 **ピン入り**  
北室白扇のつゆ  
700円 税込み  
〈内容量〉360ml  
〈サイズ〉60×200×60mm  
〈賞味期限〉12ヶ月  
〈使い方〉つけつゆ 1:6~7  
かけつゆ 1:11~12

商品コード MT02 **紙パック入り**  
1パック 350円 税込み  
商品コード MT03  
5本パックセット 1,500円 税込み

商品コード NW01 **袋入り 50g**  
1,300円 税込み  
〈内容量〉50g (賞味期限) 特外記載  
〈サイズ〉190×360mm  
〈保存方法〉直射日光、高温多湿を避けて保存

商品コード NW02 **箱入り 60g**  
1,800円 税込み  
〈内容量〉60g (賞味期限) 特外記載  
〈サイズ〉225×85×345mm  
〈保存方法〉直射日光、高温多湿を避けて保存

料亭御用達、高級わかめの代名詞  
鳴門海峡のうず潮にもまれて育った、  
肉厚で歯ごたえがよく、色鮮やかな  
鳴門わかめ。良質部分を選別し、じっくり  
と乾燥させることで、生わかめには  
ない豊かな風味が広がります。

## 海鮮仕立てのカレー焼きそうめん



〈おいしい作り方〉

1. 半田そうめんは、たっぷりのお湯で茹でた後、水気をしっかり切っておく。
2. フライパンに油をひき、シーフードミックスをよく炒める。
3. 同じフライパンに半田そうめんを加え、軽くほくしながら炒める。続いてキャベツ・人参・もやし・ニラを加えてさらに炒める。
4. 仕上げに(A)の調味料を加え、全体に味がなじむよう混ぜながら炒める。
5. 平らなお皿に盛り付け、フチトマトやわかび菜などを添えて彩りよく仕上げ完成。

## 阿波尾鶏の麻辣湯そうめん



〈おいしい作り方〉

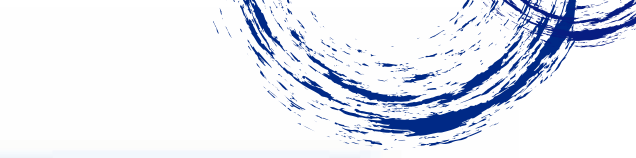
1. 鶏ガラスープ (分量外) の中に阿波尾鶏のもも肉を入れ、ゆっくりと沸騰させる。
2. 約20分茹でたら、塩水200cc・紹興酒・青ネギ・山椒・しょうがを混ぜた液に低温調理した阿波尾鶏を入れ、ゆっくり冷まして味を染み込ませる。
3. 鍋に油を引き、山椒・豆板醤・にんにく・しょうがを香りが立つまで炒める。
4. 炒めた調味料に鶏ガラスープを足して沸かし、うすくち醤油と味の素で味を整える。
5. 半田そうめんをたっぷりのお湯で茹でる。
6. 出来上がったスープに半田そうめんを入れる。
7. 少し炙った油揚げや茹でた小松菜にもやし・細く切った白ネギ・低温調理した阿波尾鶏のもも肉を削ぎ切りにし綺麗に盛りつける。
8. お好みでお酢を回しかけて召し上がってください。

## 「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、これまででない存在感です。徳島の美と讃えられる藍の色。藍色の包装に

※新目録遊懐や半田そうめん食堂で提供しております。



贈答用木箱入り

商品コード AI01 **あお藍** **新商品**  
半田手延めん  
こだわり極太麺  
5,000円 税込み **1.3kg 13束**

〈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

商品コード AI02 **あお藍** **新商品**  
半田手延めん  
こだわり極太麺  
10,000円 税込み **2.6kg 26束**

〈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  
折目邸 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



折目邸+食堂 (折目邸遊懐内併設)  
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ます。【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・16~18時・18~20時・20~21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。