

「小豆島そうめん」は、共同購入 チラシNo.133 です。

※他の共同購入チラシと合わせてご注文いただけます。

送料等は別紙「専用注文書」をご確認ください。



島の光

小豆島そうめん

寒づくり手延素麺

※すんなりと白い絹糸のような手延べそうめん。江戸時代初期(16世紀末)に始まる独特の製法が、今なお受け継がれています。

島の光 **五大特長**

1.良質粉使用 2.熟成製造 3.ゴマ油使用 4.天日(自然)乾燥 5.全品箱毎検査

小説「二十四の瞳」の舞台として知られています。

日本のオリーブ発祥の地
小豆島

小豆島の清水「瀬船の水」

干潮時のみ姿を現す「エンジェルロード」。

東洋のエーゲ海にたとえられ、オリーブの主産地である地中海沿岸の国々と気象、土壌ともよく似ています。

一年中
おたのしみいただける
**そうめん
しじみ付**

島の光 美味しさの秘密

① 寒づくり天日乾燥

小豆島は年間降雨量が少なく、手延そうめんの生産に適しています。12月から2月頃までの寒風の吹く澄み切った空気の中で製造されます。400年前から小豆島にそうめん製造が根付いた大きな理由の1つとされています。

② ごま油を使用しています。

ごま油を使用することにより、劣化しにくく風味の良い製品ができます。

③ 良質の小麦粉を使用しています。

組合で管理した「小豆島そうめん」の専用小麦粉を使用しています。



① 小豆島そうめん
3kg (包装済)

組合員価格 **3,850円**

豆 知 識

～上手な保管方法～

かびや害虫をさけるため、風通しがよく、湿気が少ない場所に保存してください。なお5月以降(つゆ時期)はビニール等で包んで密封するようにしてください。