

涼味
厳選

完熟
寒づくり

島原手のべ素麺

一本気

湯水の節
夏も涼しい
一本気

島原には各所に清水が湧き出して親しまれており
その水は「名水百選」の荣誉に輝いた上質の水です。
厳選された材料をこの島原の名水でじっくりと仕上げた
絹糸の光沢をもった逸品です。



おすすめNo.1

島原手のべ素麺 **S20**
一本気 2kg

通常価格 **2,500円**



島原手のべ素麺 **S13**
一本気 1.3kg

通常価格 **1,800円**

湯で時間1分!
そうめんをのばす時に使用する
油量1/10(一般製品比較)と、ヘルシー。
粉の本来の甘みと香りが味わえます。

島原手のべ素麺 **S30**
一本気 3kg

通常価格 **3,500円**

小川屋

株式会社 小川屋
〒855-0031 長崎県島原市前浜町Z89

TEL 0957-64-0689
FAX 0957-62-2340