



五島手延うどん (業務用 2kg) (業務用 1kg)

商品番号 BG-1 2,149円 1000g

(ゆで時間7分)

五島手延うどん 商品番号 BG-2

3,196用

2000g

五馬

五島



(国産小麦)

商品番号 KA-01 507 $\mathrm{m}$ 

200g

五島手延うどん (ブレンド)

商品番号 GA-01 486円



飛魚だしつゆ アルミ30ml (煮出し用)

商品番号 TN-02 486円 95四

10g×5

飛魚だしス-

(粉末)10P

518円

10g×10

五路

五島

商品番号 NSF-01



あごつゆ(希釈用)

商品番号 TK-A30

だ飛

飛魚だしスープ

商品番号 SF-03

(粉末)10P箱

518四

10g×10

30ml



あごつゆ(希釈用) アルミ5P 箱

商品番号 TK-02

だ飛

飛魚だしスープ

(粉末)

51四

10g

475円 30ml×5

五島うどんがおいしく 頂けるあごつゆ (希釈用)ビン

商品番号 TK-01

734四

200ml

うどんすくい棒

商品番号 G-1

495円 すくい棒×1

商品番号 SF-KN10



五島手延うどん(国産小麦)と 飛魚だしつゆ(煮出し用)詰合せ

島

KS-01 (ゆで時間7分

事 又 長 時

うとん

3

B3M-02 (ゆで時間3分)

五島手延うどん

(国産小麦)19cm

507<sub>円</sub>

496円

商品番号 KS-01

五島手延うどん

3分麺(細麺)19cm

商品番号 B3M-02

商品番号 KT-35 3,780円

200g×5(10g×5)×2



商品番号 NT-33 3,564円



飛魚だしつゆ(煮出し用)詰合せ

200g×5(10g×5)×2

200g×5(30ml×5)×2

0 10 10 10 五岛 文島 チルうとん

五島手延うどん(国産小麦)と あごつゆ(希釈用)詰合せ

商品番号 KA-34 3.672円

200g×5(30ml×5)×2

五島手延うどん(国産小麦)と 飛魚だしスープ(粉末)詰合せ

商品番号 KS-32 3.456円

200g×5(10g×5)×2

五島手延うどん(ブレンド)と 飛魚だしスープ(粉末)詰合せ

商品番号 NS-30 3,240円

200g×5(10g×5)×2

五島

手延うどん

405m

200g

(唐風)2人前

商品番号 TO-01



五島手延うどん(ブレンド)と あごつゆ(ビン)詰合せ

商品番号 NB-33 3,564円

200g×5+200ml×1



五島手延うどん(ブレンド)と あごつゆ(ビン)詰合せ

商品番号 NB-50 5,400円

五島

手延うどん

スープ(1人前)

商品番号 TS-01

(唐風)と 飛魚だした飛

200g×7+200ml×2

五島

手延うどん

(唐風)1人前

商品番号 TO-02



0

五島手延うどん(ブレンド)と 飛魚だしつゆ(煮出し用)詰合せ

商品番号 NT-24 2,592円

200g×3(10g×5)×2



商品番号 NA-23 2,484円

200g×3+(30ml×5)×2



五島手延うどん(ブレンド)と 飛魚だしスープ(粉末)詰合せ

商品番号 NS-21 2,268円

200g×3(10g×5)×2



五島手延うどん (国産小麦)19cm+ スープ付き(2人前)

五為

島。

商品番号 KSS-2 604円

200g×1+10g×2



五島手延うどん 3分麺 (細麺)19cm+ スープ付き(3人前)

648円

300g×1+10g×3



唐風+スープ+ うどんすくい棒

商品番号 KS-13 1,404円

200g×2+10g×4+すくい棒×1

(唐風)と 飛魚だしス (4人前) 商品番号 TS-04 1.166円

200g×2+10g×4

216四 270四 100g 100g×1+10g×1 五島手延うどん



商品番号 TS-02 583円

200g×1+10g×2



商品番号 B3MS-2



五島手延うどん 唐風19cm+ スープ付き(2人前) 商品番号 TOS-2

507円 200g×1+10g×2

おもてなしうどん



五島手延うどん (国産小麦)3束+ あごつゆ(希釈用) 3袋セット

商品番号 KA-3 1,728円 200g×3+30ml×3



五島手延うどん (ブレンド)3束+ あごつゆ(希釈用) 3袋セット

商品番号 BA-3 1,674四 200g×3+30ml×3

※商品価格は、すべて税込価格です。

商品に関する お問い合わせは こちらまで

**5 0120-451-560** 

HP www.510udon.com

株式会社 長崎五島うどん 〒857-4211 長崎県南松浦部新上五島町有川舞578-24 TEL 0959-42-1560 FAX 0959-42-1570

お支払方法は代金引換または郵便振替(前払)にて承ります(手数料はお客様負担)。 代金引換手数料は、下記、代金(商品+送料+代引手数料)により手数料(税別表示 10%課税)が必要です。 ※1万円未満:300円 1万~3万円未満:400円 3万~5万5千円未満:600円 5万5千円~10万円未満:800円 10万円以上:1,200円

検索、



# 長く愛され続ける五島手延うどん。その美味しさには理由があります。



## 厳選した こだわりの 素材を使っています。

小麦粉 数十種の中から、厳選 した小麦粉を使用しています。

塩 美しい海に囲まれた五島では、今でも塩つくりが盛んです。 昔ながらの平釜炊き製法と天日干し

製法で作られたミネラル たっぷりの塩のみを 使用しています。



椿油 五島に自生する【やぶ椿の種】から 絞った椿油を麺の表面に薄く塗り、丹念に延

ばす五島手延うどんは麺が椿油でコーティングされています。 また、椿油は酸化しにくいオレイン酸を豊富に含み、麺の風味を保つ効果もあります。



## 製法

じっくり熟成、ゆっくり乾燥が独特のコシを育みます。

#### ■作業工程

①混合・撹拌 小麦粉と塩水をミキシング。

②圧延べ

こね上げた生地に圧力をかけながら熟成。

③切り回し 熟成させた生地を板状に 切断。



**④細目** 

麺に椿油を塗り、細く・丸く 延ばす。(直径40mm程度)



⑤こなし(均し)

さらに細く長くしながら、桶に 巻きいれる。(直径10mm程度)



⑥かけば 細くした麺を二本の細い

棒に8の字に掛ける。



**⑦こびき** 二本の棒に掛けた麺を 50cm程に伸ばす。 **⑧はた掛け・門干し** 麺を1.5m程に伸ばし、 丁寧にはた掛けし、乾燥。



9乾燥

時間をかけ、ゆっくり乾燥。

⑩こわり 麺を均等な長さに切断。



⑪選別•検査

⑫袋詰め ▶⑬出荷



細いながらにもっちりとした独特のコシ、つるりと喉ごしの良い五島手延うどん。



## 和・洋・中。多彩なアレンジレシピは無限大。













毎日食べたくなる・食べさせたくなる「おもてなしうどん」

多彩な食し方ができる五島手延うどんは「家族をもてなす」 「友達をもてなす」「お客様をもてなす」「私をもてなす」、 細く・長く愛され続けるおもてなしうどんです。

### 五島手延うどんで地獄炊き





#### ■地獄炊きの茹で方

- 1. 大なべでたっぷりのお湯(約2リットル)を沸かす。
- 2. 沸騰したところで五島手延うどん(200g)を入れる。
- 3. 茹であがったら(約7分~10分)、うどんすくい棒で鍋からすくいあげる。

#### ■地獄炊きの食べ方

- 1. 事前に小椀に ①生卵 ②五島手延うどんを美味しく頂ける(4倍に 希釈した)液つゆを用意する。
- 2. ①の生卵を溶いて、②の4倍に希釈したつゆを少量①の溶いた生卵の中に入れ、③生卵+つゆの小椀を作っておく。
- 3. 茹で上がった麺を③の小椀にとり生卵+つゆに絡ませて食べる。
- 4. 好みに応じて薬味(きざみネギ、かつお節等)でトッピングして食べる。

)誤配達を避けるため電話番号は必ずご記入下さい

様

※電話番号は必ずご記入ください

額

ഗ

配達希望日

商品番号

数量

金

※ 郵送でのご注文は投函から 10 日以上の日時をご指定ください。 ※ 天候や交通事情による遅延の際はご容赦ください。

ファックス:0959-42-1

新上五島町 有川郷578番地24 株式会社 長崎五島うどん

00 0120-451-560