

涼味
厳選

島原手のべ素麺

完熟
寒づくり

一本気

島原
清水
の
名水
百選

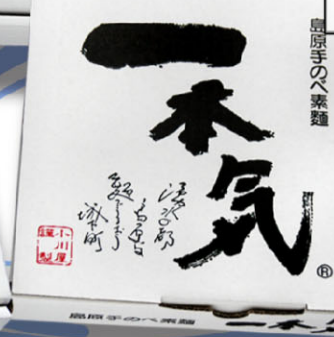
島原には各所に清水が湧き出して親しまれておりその水は「名水百選」の榮譽に輝いた上質の水です。厳選された材料をこの島原の名水でじっくりと仕上げた絹系の光沢をもった逸品です。



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!
そうめんをのぼす時に使用する
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 S25
一本気 2.5kg

島原手のべ素麺 S30
一本気 3kg

通常価格 **3,000円**

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