

2023-24

料金後納

ゆうメール

差出人
メールカスタマー
センター

返還先
南島原市布津町丙
1763-1
株式会社山一内MCC

おいしい
うれしい
笑顔になります

めんの一 YAMAICHI



日頃よりご愛顧頂いている
お客様へ最新「めんの一」情報を
お届けさせていただきます。

旬 の 味 便 り

信州

おすすめ

そば

めんの一

検索

ホームページ www.mennoyamaichi.co.jp

ネット販売 www.yamaichi-shop.jp

チラシ有効期限 2023年10月~2024年3月末

信州そば調理例



おすすめ

そばの風味を大切に
北信濃のおいしい水で練り上げました。



信州そば

信州そば 250g × 4袋
12人前

SB-30
税込小売価格
3,240円



開運信州そば

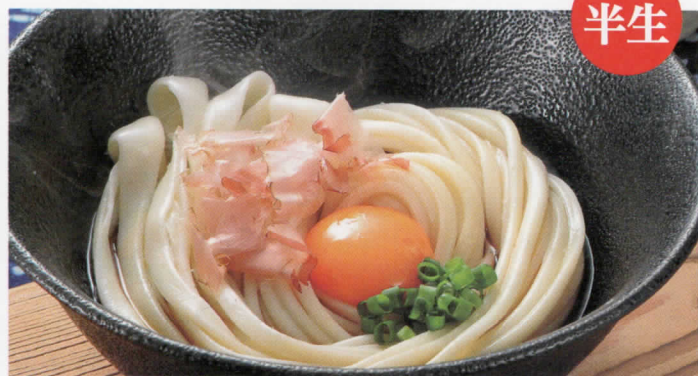
開運信州そば 250g
あごだし3袋 3人前

あごだし付
おみくじ付
STK-15
税込小売価格
1,404円

信州そば 調理例

※手延べ工場のアレルギー対策の為【手延べそば】の製造を終了し、【信州そば】へ、2022年よりリニューアル致しました。

手延べ半生讃岐うどんだしセット



半生

調理例



QHUT-30
税込小売価格
3,240円

手延べ半生讃岐うどん 180g × 6袋
あごだしスープの素 12袋 12人前

即席にゆうめん詰合せ

カレー味が
新登場



カレー味調理例



熱湯 **3分**
古式手延べ製法と
国産小麦で
作った即席
「手延べにゆうめん」。



和風醤油味 2袋、柚子味噌味 2袋
カレー味 2袋、あごだし味 2袋
各即席麺 60g スープ付 合計 8袋 8人前

QF-02A
税込小売価格
3,780円

単品
つゆ
だし



伝統の製法と味にこだわる
万能・芳醇「旨だし」



風味原料は、
すべて国産
(加工地含む)
を使用。「長崎県産焼きあご」
が風味を一層ひきたてています。
基本のおだし (うどん・にゅうめん)
お味噌汁 (袋を破って調味料として)

旨だし
だしパック 8g × 25袋
DPK-30
税込小売価格
1,728円

焼きあご麵つゆ



調理例

お客様のお声にお応えし
PETボトルに変更しました。

300ml 希釈タイプ
PETボトル
TY-300
税込小売価格
540円

特製 あごだしスープの素



調理例

人気商品！
10g × 20袋 粉末タイプ
MA-10
税込小売価格
1,080円

全商品紙包装になりました。(DPK-30, MA-10, TY-300 以外の商品)



みんなが喜ぶ【ラーメン】と【カレー】のセット

夜鳴きラーメン 牛すじカレー 詰合せ

人気商品

「長崎老舗洋食店
「フラワーメイト」監修

夜鳴きラーメン 80g×4束 4人前
(とんこつスープ、焼きにんにく調味油付き)
牛すじカレー (レトルト)
180g×4袋 4人前 合計8人前

RKT-30
税込小売価格
3,240円

夜鳴きラーメン

焦がし
ニンニクが
うまい!



調理例



夜鳴きラーメン 80g×8束
とんこつスープ 8食
焼きにんにく調味油 8食
8人前

SR-30
税込小売価格
3,240円



調理例

西洋料理発祥の地『長崎』
夜鳴きラーメンにセットされる「牛すじカレー」は、老舗洋食店「フラワーメイト」監修のカレーです。とろけるほどやわらかく煮込んだ牛すじのうまみが詰まった絶品カレーをご堪能いただけます。

長崎老舗洋食店「フラワーメイト」

1973年に路面電車が目の前を走る長崎大学の正門前にオープンした「フラワーメイト」。地元の人、学生から愛され続ける人気の洋食店。長崎名物トルコライスなどが気軽に食べられます。



調理例



調理例



調理例



本場屋台の味 博多ラーメン

半生

半生麺 100g×5人前
とんこつスープ5人前
辛子高菜(阿蘇) 40g×1袋

RH-20
税込小売価格
2,160円



長崎ちゃんぽん

半生

長崎ちゃんぽん麺 100g
ちゃんぽんスープ付
×5セット 5人前

NT-20
税込小売価格
2,160円



長崎皿うどん

揚麺

長崎皿うどん 100g×3袋
皿うどんスープ 6袋
6人前

NS-20
税込小売価格
2,160円



焼きラーメン調理例

博多でお馴染みの屋台メニュー「焼きラーメン」。特製あごダレスープが、中華麺と絡んで箸が止まらない美味しさです！お好みでお野菜やトッピングを加えてさらに美味しさアップ！

焼きラーメン

焼きラーメン
80g×8束 8人前
特製あごダレ
スープ 8食

YKR-30
税込小売価格
3,240円



パリパリサラダ麺調理例

野菜との相性を考え、サラダ用に作った極細揚麺にサラダパウダーがついたパリパリサラダセット。野菜と混ぜるだけのお手軽簡単調理！

揚麺

野菜といっしょに！ パリパリサラダ麺

パリパリ麺
シーザーサラダ粉末
各 10～12人前

PPS-20
税込小売価格
2,160円





新商品

手延べ椎茸麺 調理例

福岡県産「椎茸」使用

循環型農業や陸上養殖と水耕栽培を掛け合わせたアクアポニックスなどを行うオドラ(株)の椎茸は人と社会に優しい取り組みの中で生まれました。香り高く肉厚な椎茸を独自技術で粉末にし島原伝統の手延べ麺に練りこみました。つゆ・だしとの相性が抜群です。



手延べ椎茸麺

手延べ 椎茸麺
50g×20束
10人前

ISM-30
税込小売価格
3,240円



手延べのどごしうどん つる美 調理例

手延べのどごしうどん『つる美』



手延べのどごしうどん
80g×12束
12人前

NU-30
税込小売価格
3,240円



手延べ黒ごま麺 調理例

手延べ細仕立てうどん・黒ごま麺 あごだしスープの素付



手延べ 細仕立てうどん 50g×7束
手延べ 黒ごま麺 45g×7束
あごだしスープの素
10g×10袋
7人前

HUG-30
税込小売価格
3,240円

こだわりの麺づくり



寛永14年(西暦1637年)天草四郎を総大将として数万人のキリシタンや農民が立て籠もった「島原の乱」後に各地から島原に移り住んだ人の中に「手延べそうめん」の技能を会得したものがおり技術が伝えられたといわれています。その後雲仙普賢岳の裾野、肥沃な大地に産する良質な小麦と名水百選に指定された清らかな雲仙の伏流水、手延べ麺づくりに適した気候風土のおかげでそうめんづくりが盛んになりました。約400年に渡りこの地で磨かれた麺匠の技は12の行程に及ぶ手作業で独特の「こし」と「のど越し」を産み出し、長崎の特産品として全国に知れ渡るようになりました。現在では全国2位の生産量を誇る一大産地となっております。

『めんの山一』は、昭和47年、手延べ麺製造業として島原の地に誕生しました。以来、「おいしい。」「うれしい。」「笑顔になります。」を合言葉に麺づくりに励んでまいりました。

【めんの山一 受賞歴】 2012年 経済産業省 第4回ものづくり日本大賞にて優秀賞受賞
2013年 経済産業省 「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選出

めんの山一の手延べ麺は全て厚生労働省認定の単一等級製麺技能士を取得した麺匠が心を込めて作っております。



世界文化遺産
「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」
島原の乱最後の舞台「原城跡」

電話またはEメールでお気軽にご相談ください。

お客様相談室 0120-598-597

e-mail info@mennoyamaichi.co.jp

スポーツ団体専用アドレス yamaspo@mennoyamaichi.co.jp

株式会社 山一

〒859-2113 長崎県南島原市布津町丙 1763-1

TEL 0957-65-1110 FAX 0957-72-6887