



各 位

2025 年 5 月 8 日

しっかりとコシとツルっとしたのど越し！ 新発売・綿半「島原手延べ素麺」 北海道小麦・手延べ製法のこだわりの逸品

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：牧島禎彦）は、厳選した北海道産小麦を使用し、伝統的な手延べ製法で作上げた「島原手延べ素麺」を新たに発売いたします。



■こだわりの手延べ製法

「手延べ製法」とは、熟練の職人が手作業で生地を引延ばし、細くしていく伝統的な製法です。この方法は、機械で作るのとは異なり、時間と手間をかけて生地を丁寧に熟成させるため、茹でても伸びにくく、しっかりとコシが生まれます。さらに、食べたときに感じる独特の歯ごたえや、手延べならではのコシのある食感が特徴です。これにより、素麺本来の味わいが引立ち、食べる度にその違いを感じることができます。

■素材と味に妥協しない素麺

島原手延べ素麺は、厳選した素材を使用することにもこだわっています。特に北海道産の小麦を使用することで、素麺に豊かな風味と香りを与えています。これにより、素麺そのものの味わいが深く、口に入ると小麦の豊かな香りが広がります。また、通常の素麺よりもさらに細く仕上げることで、のど越しが良く、食べやすさも抜群です。手延べ製法との相乗効果で、麺自体の食感や味わいがより一層引立ち、素麺本来の良さを最大限に感じることができます。

【商品概要】

商品名：島原手延べ素麺
内容量：300g
販売価格：290 円（税込）
販売店舗：綿半各店舗

【島原手延べ素麺に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社
住所 長野県長野市南長池 205
T E L 026-243-5700 F A X 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室
住所 長野県飯田市北方 1023-1
T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp