

伝統の自信作

麺の新鮮味を保つために、しっとりとした半生に仕上げています。
モチモチした食感をどうぞお召しあがりください。
ご自宅用、ギフトに最適です。

さぬきうどん

さぬきうどん **半生**

さぬきうどんと言えばこれ。作りたてのおいしさをそのまま袋詰め。新鮮な旨さをご賞味ください。

お申込番号 **1222** 定価 ¥2,960
◆10袋

お申込番号 **1100** 定価 ¥3,720
◆10袋 **つゆ付き**

お申込番号 **1201** 定価 ¥4,340
◆15袋

お申込番号 **1001** 定価 ¥5,270
◆15袋 **つゆ付き**

◆うどん1袋220g(約2人前)◆賞味期間/30日

さぬきそば

にしんそば **半生**

じっくり味付けしたふっくらにしんの旨味でそばをお楽しみいただけます。実にこくのあるまろやかな味わいです。一年中、人気の商品です。

お申込番号 **2500** 定価 ¥4,580
◆そば180g(約2人前)×6袋◆にしん姿煮12本◆薬味付き **つゆ付き**

◆賞味期間/30日
※にしんの姿煮は袋のままお湯につけて、あたためてから開封してください。



「冷やしぶっかけにしんそば」

にしんに大根おろし、ねぎを添え、添付のつゆ1袋を100ml~120mlの水でうすめて、上からかけてお召し上がりください。

【お中元の季節は大変混雑しますので、お早めにご注文下さい。】

- ギフトにされる商品は簡易のし包装でお届けします。
- お届けは送料無料(沖縄および離島へのお届けは送料の一部をご負担願います。)で配達いたします。
- パッケージのデザイン、形状は改良のため、写真と異なる場合がございます。ご了承下さい。
- カタログ表示価格は、すべて消費税を含んだ価格です。



温・冷どちらでも美しく仕上がります。

さぬきうどん **乾麺 徳用箱**

保存がきいていつでも手軽に本場の味を楽しむ事ができる乾麺で平らなタイプのさぬきうどん。つるつる、しこしこ本場の喉ごしはいかがですか。昔ながらの伝統の味わいです。

お申込番号 **1203** 定価 ¥3,840
◆15袋

お申込番号 **1003** 定価 ¥4,740
◆15袋 **つゆ付き**

お申込番号 **1213** 定価 ¥5,520
◆25袋

◆うどん1袋200g(約2人前)◆賞味期間/1ヶ年

そばの風味をお楽しみいただけます。



乾麺 さぬきそば **乾麺**

そばの味を引き締める、麺処さぬきの技で美味しいそばが誕生しました。素朴さの中に深い香りと味わいの蕎麦。伝統の技に支えられた自然の持ち味をお楽しみください。

お申込番号 **2603** 定価 ¥4,470
◆17袋

お申込番号 **2623** 定価 ¥5,510
◆17袋◆つゆ34袋付 **つゆ付き**

お申込番号 **2604** 定価 ¥6,340
◆28袋

◆そば1袋200g(約2人前)◆つゆ1袋(約1人前)◆賞味期間/1ヶ年

栗林物産株式会社

〒761-8061 香川県高松市室町1901-1 ☎087(868)6880 FAX087(868)7384

当社ではお客様の個人情報をお守りするため、プライバシーマークを取得しています。



お中元
特選号

麺紀行

めんきこう

全国無料配送
(沖縄・離島は除きます。)



さぬきの味

昔ながらの味わい。
喉で味わえる旨さ。

熟成の技

三日かけて、つくった
こだわりの味

包丁切り半生

さぬき活きうどん **藁家** (わらや)

打ちたてうどんを食べるなら“藁家を食べてみまい”と讃岐びと。こしは強くとも新方式の練り上げて、口あたりはたいへんソフトです。活きづくりの味をお楽しみ下さい。

お申込番号 **1400** 定価 ¥3,720
◆250g(約2人前)×6袋◆つゆ(約2人前)×6袋◆化粧箱入り
◆賞味期間/30日

包丁切り半生

さぬきうどん **紫雲** (しうん)

うどんのこしのよさ、うまさは熟成にあります。麺を打ち、じっくりねかせたものを包丁で切り落とすという、職人のうどんづくりを忠実に守って作りあげました。三日かけたずっしり食べごたえがあるうどんをどうぞ。

お申込番号 **1019** 定価 ¥2,910
◆300g(2~3人前)×4袋◆つゆ(約2人前)×4袋◆化粧箱入り

お申込番号 **1020** 定価 ¥4,660
◆300g(2~3人前)×8袋◆つゆ(約2人前)×8袋◆化粧箱入り

◆賞味期間/30日

冷やし、ざる、ぶっかけうどん

夏のメニューに最適、
食べやすい細うどん。

夏季限定生産

包丁切り半生

さぬき細うどん **白滝** (しらたき) パッケージ写真: つゆ付きタイプ

ざるに打ち上げた、みずみずしい麺。少し透明感がのこり、白く輝いたうどんに涼を感じさせられます。手間暇かけて仕上げたさぬき細切りうどんをご賞味ください。

お申込番号 **1052** 定価 ¥4,340
◆10袋

お申込番号 **1050** 定価 ¥5,090
◆10袋◆つゆ付き さぬきのめんつゆ500ml(つけ、ぶっかけ用 約5~6倍にうすめてお使い下さい。)

◆うどん1袋200g(約2人前)◆賞味期間/30日

国内産小麦を厳選し製粉

熟成を重ね生地を十分に鍛えた包丁切り讃岐うどん。

国産小麦粉使用

包丁切り乾麺

包丁切り讃岐うどん **初雪** (はつゆき)

国内産小麦を厳選し製粉した粉を使い熟成を重ね生地を十分に鍛えて一本一本、麺の角が立つように包丁で切りました。小麦の風味を損なわないように、じっくり低温で一昼夜かけて乾燥させることで麺の風味、弾力を引き出すなど、たいへん手間をかけた乾麺に仕上げられています。

お申込番号 **1080** 定価 ¥4,540
◆うどん1袋300g(3人前)×6袋

◆化粧箱入り
◆賞味期間/1年

涼味そうめん

全国無料配送
(沖縄・離島は除きます。)

新麺 徳用箱

小豆島 手延べそうめん

自然に恵まれた小豆島で手延べ素麺は一本一本手作業でつくられます。秘伝の塩加減で練り上げた小麦粉を独自の方法で引き延ばし極細の糸状に仕上げ、できあがったそうめんは、のどごしの良い涼味あふれるおいしさです。内容量たっぷり、お徳用な商品です。

お申込番号 **4201** 定価 **¥4,090**
◆50g×46束 (2.3kg)

お申込番号 **4202** 定価 **¥5,570**
◆50g×68束 (3.4kg)

小豆島手延べそうめん 瀬戸のさざ波 新麺

四百年の歴史をもつ小豆島において、手延製法にて延ばしなめらかな食べごこちとキリッとしたこしを与えました。ギフトにおすすめの逸品です。

お申込番号 **5002** 定価 **¥3,930**
◆50g×24束 (1.2kg) ◆木箱入り

お申込番号 **5003** 定価 **¥5,910**
◆50g×48束 (2.4kg) ◆木箱入り

お申込番号 **5008** 定価 **¥3,930**
◆50g×20束 (1kg) ◆素麺つゆ20ml×10本 ◆木箱入り **【そめんつゆ付】**

お申込番号 **5009** 定価 **¥5,910**
◆50g×40束 (2kg) ◆素麺つゆ20ml×20本 ◆木箱入り **【そめんつゆ付】**
※つゆはそうめん専用の濃縮タイプ。4倍に薄めてお使いください。



一つひとつの工程に手間ひまかけて、時間をかけてゆっくり寝かして、おいしくなれと、一番いい環境をつくってあげるんです。

瀬戸内に浮かぶ小島、小豆島。四百年の昔から連続と続くそうめん造りはこの島の伝統。私たちの素麺は伝統を受け継ぐ職人の腕にこだわりました。原料の選別、素麺の製法、箱詰めまで、職人の技がいきています。ご贈答にも安心してご利用いただけます。

二年物 小豆島手延べそうめん 干しえび詰合

滑らかな舌触りとうま味のある小豆島手延べ素麺と香ばしい磯の風味抜群の干しえびの詰め合わせです。干しえびは麺つゆのだしやビールのおつまみなど重宝します。

お申込番号 **5011** 定価 **¥4,160**
◆素麺250g (50g×5束)×4袋、干しえび(瀬戸内産)120g
◆木箱入り◆賞味期間/1年(干しえび60日)

小豆島手延べ 半生 そうめん・うどん・佃煮セット

小豆島産手延べ素麺の伝統を活かして職人のこだわりから生まれた手延べ半生のそうめんとうどん。長い麺とつるつるした食感が評判です。小豆島特産品の佃煮とセットでお届けします。

お申込番号 **4602** 定価 **¥4,200**
◆うどん250g(2~3人前)×2袋、そうめん250g(2~3人前)×2袋、佃煮4箱(しそわかめ80g、細切昆布80g、ちりめん山椒60g、あまのり100g) ◆化粧箱入り◆賞味期間/120日

小豆島手延べそうめん 浜風 二年物

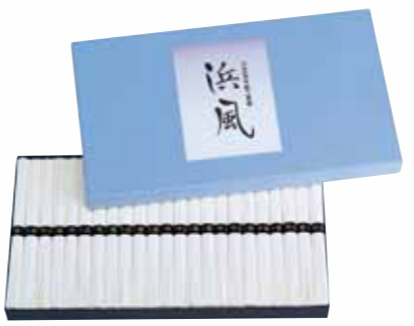
長時間じっくり熟成させることで風味が深まりました。ていねいに麺を延ばし、干してつくられた素麺はこの夏には涼味たっぷりのおいしさで楽しませてくれます。瀬戸の気候と島の人々がつくりあげた伝統の味わいをお試しください。

お申込番号 **5007** 定価 **¥3,640**
◆50g×23束 (1.15kg) ◆化粧箱入り
※当社の二年物素麺は製造日より1年以上を経過した麺をお届けしています。

小豆島手延べそうめん 二年物 オリーブドレッシング素麺詰合

小豆島のそうめん屋さんが作った柚子とオリーブオイルがベースのさっぱりコクがあるドレッシングと国産小麦使用の手延べ素麺のセットです。サラダ素麺どうぞ。

お申込番号 **5014** 定価 **¥4,660**
◆素麺250g (50g×5束)×6袋◆オリーブドレッシング200ml



徳用箱

阿波半田手延べそうめん

阿波(徳島県)から土佐(高知)にまたがる高峰剣山から吹き下ろす風と良質な伏流水で生まれた阿波名産の太そうめんです。食べやすい太さ、喉越しが自慢の麺は涼感あふれる食べごこちです。

お申込番号 **6201** 定価 **¥4,130**
◆100g×28束 (2.8kg) +2束 (200g) 増量サービス

阿波半田手延素麺 竹泉花 (ちくせんか)

さらりとした味わいの半田そうめん「竹泉花」。贈りものとして最適な木箱におさめました。

お申込番号 **6203** 定価 **¥3,550**
◆100g×15束 (1.5kg) ◆木箱入り

お申込番号 **6204** 定価 **¥5,910**
◆100g×30束 (3kg) ◆木箱入り

ひやむぎ

うどんづくりの技が活きる。夏ならではの涼味。ツルツルッとした麺。

さぬきひやむぎ 半生 ※6月1日から順次出荷します。

ひやむぎを半生に仕上げました。モチモチしてのどごしがよく、風味がおいしいおいしさです。そうめんより太めの麺が好きな方におすすめの麺です。

お申込番号 **3201** 定価 **¥2,960**
◆10袋

お申込番号 **3001** 定価 **¥3,720**
◆10袋◆つゆ10袋付き(つけ専用ストレートつゆ)

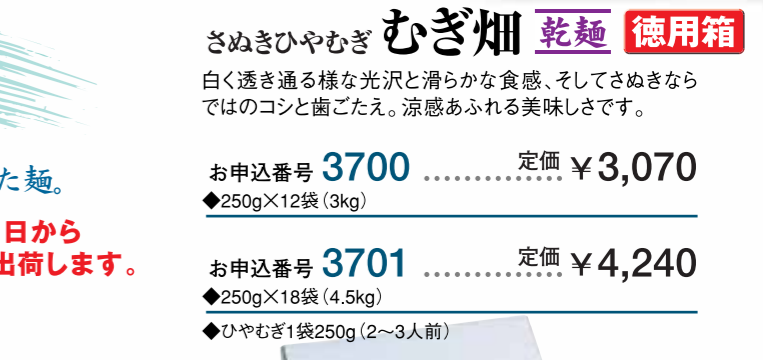
お申込番号 **3202** 定価 **¥4,570**
◆15袋
◆ひやむぎ1袋200g(約2人前)◆つゆ1袋90ml(約2人前)
◆賞味期間/30日

さぬきそうめん 徳用箱

価格、量共にお買得なそうめんです。ごま油をつかわず、さぬきうどん乾麺の製法でつくりました。あっさりした口あたりの滑らかさ・歯切れの良さ、そして甘みのある食感にご満足いただけることでしょう。

お申込番号 **3300** 定価 **¥3,550**
◆250g×12袋 (3kg)

お申込番号 **3400** 定価 **¥5,130**
◆250g×18袋 (4.5kg)
◆そうめん1袋250g(2~3人前)



おすすめ！本場の

お中元

さぬきうどん

小豆島手延べそうめん



涼味たっぷりのツルツルの
麺がおいしい季節です。
農林生協では職員とご家族の方に
特別斡旋価格でご奉仕しております。



全国無料配送

沖縄・離島は除きます。

夏の定番人気ギフト！



麺の本場さぬきより
涼感あふれる味覚を
お届けします。

チラシの金額は定価です。

お手数ですが特別斡旋価格は
生協までお問い合わせください。

電話 03-5575-2261 (直)

FAX 03-5575-0089

さぬきうどん・そうめん申込書

注文者 氏名		所属	
組合員 番号		連絡先	

ご依頼主	様	〒□□□□□□□□ TEL() -
------	---	--------------------

氏名		住所	お申し込み番号	数量	斡旋価格	のし	指定日
お届け先	様 TEL() -	〒□□□□□□□□				お中元 無地 ()	/
お届け先	様 TEL() -	〒□□□□□□□□				お中元 無地 ()	/
お届け先	様 TEL() -	〒□□□□□□□□				お中元 無地 ()	/
お届け先	様 TEL() -	〒□□□□□□□□				お中元 無地 ()	/
お届け先	様 TEL() -	〒□□□□□□□□				お中元 無地 ()	/

0878687384

配達指定は申日から 週間以降を
ご指定ください。

支払 方法	給与払い・現金払い (口座振替)	合計	
----------	---------------------	----	--