

長崎 五島 手延うどん



五島手延うどん (ゆで時間7分)
業務用 1kg
商品番号 BG-1
2,149円
1000g

五島手延うどん (ゆで時間7分)
業務用 2kg
商品番号 BG-2
3,196円
2000g

五島手延うどん (国産小麦) 19cm
商品番号 KS-01
507円
200g

五島手延うどん (国産小麦) 3分麺 (細麺) 19cm
商品番号 B3M-02
496円
300g

五島手延うどん (ブレンド) 200g
商品番号 GA-01
486円
200g

飛魚だしつゆ (煮出し用)
商品番号 TN-02
486円
10g×5

あごつゆ (希釈用) アルミ30ml
商品番号 TK-A30
95円
30ml

あごつゆ (希釈用) アルミ5P 箱
商品番号 TK-02
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円
200ml

飛魚だしスープ (粉末) 10P
商品番号 NSF-01
518円
10g×10

飛魚だしスープ (粉末) 10P箱
商品番号 SF-03
518円
10g×10

飛魚だしスープ (粉末)
商品番号 SF-KN10
51円
10g

うどんすくい棒
商品番号 G-1
495円
すくい棒×1

ギフト

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
商品番号 KT-35 3,780円
200g×5 (10g×5)×2

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 (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 飛魚だしつゆ (煮出し用) 詰合せ
商品番号 NT-33 3,564円
200g×5 (10g×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 あごつゆ (ビン) 詰合せ
商品番号 NB-50 5,400円
200g×7+200ml×2

五島手延うどん (ブレンド) と あごつゆ (希釈用) 詰合せ
商品番号 NA-33 3,564円
200g×5 (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-30 3,240円
200g×5 (10g×5)×2

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

お土産品

五島手延うどん (唐風) 2人前
商品番号 TO-01 405円
200g

五島手延うどん (唐風) 1人前
商品番号 TO-02 216円
100g

五島手延うどん (唐風) と 飛魚だしスープ (1人前)
商品番号 TS-01 270円
100g×1+10g×1

頭ヶ島セット (地獄炊き) 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

五島手延うどん (唐風) と 飛魚だしスープ (4人前)
商品番号 TS-04 1,166円
200g×2+10g×4

五島手延うどん (唐風) と 飛魚だしスープ (2人前)
商品番号 TS-02 583円
200g×1+10g×2

五島手延うどん (ブレンド) と あごつゆ (希釈用) 詰合せ
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)
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)
商品番号 B3MS-2 648円
300g×1+10g×3

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

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円
200g×3+30ml×3

※商品価格は、すべて税込価格です。

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。

素材

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、今でも塩づくりが盛んです。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・攪拌
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、桶に巻き入れる。(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

味

細いながらもも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。

食し方

和・洋・中。多彩なアレンジレシピは無限大。



温



ザル



ジャージャー麺風



カルボナーラ風



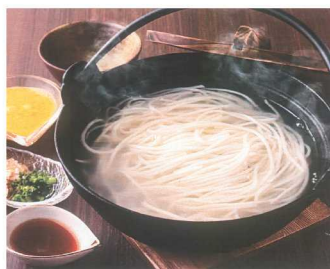
サラダ

おもてなし

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。

五島手延うどんので地獄炊き



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。