

「有家そうめん」の変遷



初代（第1号）：平成11年
世界初の即席冷やしカップそうめん
めざましテレビ・はなまるマーケット



2代目：平成11年
有家そうめん音頭発表



3代目：平成12年
「るるぶ」など雑誌や新聞に掲載



4代目：平成12年
NHK総合25分間番組



5代目：平成13年
全国商工会連合会長賞受賞



6代目：平成14年
長崎県知事優秀賞受賞
海の記念日にて行幸行啓産品に指定



7代目：平成15年
岩田屋出展（世界の有名店）



8代目：平成17年
週間朝日「とりよせ便」



第 1 号



山本華世さんもお薦め。

ナイトシャフルの番組で来会され、ご好意により使用してきました。お気に入りの逸品。



第 2 号



週刊朝日の「とよせ便」に掲載。

長山洋子ショウにて新ラベル発表。



第 3 号



行幸行啓産品



献上・献呈・贈呈



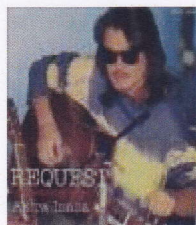
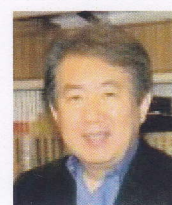
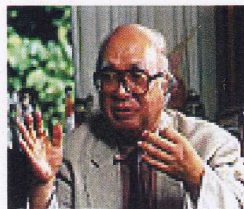
■ 受賞歴等	■ 姉妹品
※ 全国商工会連合会長賞 ※ 長崎県知事賞（優秀賞） ※ ふるさと振興奨励賞 ※ 行幸行啓産品 ※ むらおこし白書（成功産品紹介） ※ 有家町長賞	※ 社団法人発明協会長崎（優秀賞） ※ 献上／法王（銅版画「セビリアの聖母」の復刻版と共に） ※ 献呈／スペインのセビリア大聖堂 ※ 贈呈／スペインのセビリア市長 ※ 贈呈／スペインのセビリア商工会議所会頭 ※ 有家町商工会長賞
■ 隠れたこだわり：デザインの変更もそうですが、季節ごとに「あご（飛び魚）の割合い」や「キヌアの割合い」などを変え、それらに加えて製造ごとに「麺の太さ」変えてきました。特に手延そうめんは 1.3mm 未満なので直径を 0.85mm から 0.68mm（1束50gで300～400本）の間にこだわり製造。0.20mm（1200～1500本までは製造可能です。（髪の毛は0.08mm）	
お取り寄せいただいた方々	
     	

こころよくPRしてくださった方々









即席めん

フリーズドライ製法
(マイナス90度)による
ノンフライ麺

ありえ

熱湯
3分

めん

手島
延原

●ホームページ

<http://arie-bussan.vis.ne.jp>

美味しいお召し上がり方いろいろ

●あったかそうめん

①フタ付きの丼の場合

麺と加薬を丼に入れ、熱湯400ccを注ぎ、**3分**後にスープを入れ、よくかき混ぜてからお召し上がりください。お好みにより七味スパイスをどうぞ。

②本会のカップ(容器)をお持ちの場合

麺と加薬をカップに入れ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをかぶせて**3分**。スープを入れ、またお好みで七味を加え、よくかき混ぜてお召し上がりください。

③鍋を利用される場合

430ccの沸騰したお湯の中に麺と加薬を入れ、**50秒**ほど煮込み、火を止めた後スープやお好みで七味を入れてお召し上がりください。あらかじめ炒めておいた野菜などを加えても、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

●冷やしそうめん

①熱湯で麺を戻した後、ザルで湯切りして冷水につけ、冷水で3倍にうすめたスープでお召し上がりください。

●名称:スナックめん

●原材料名:めん(小麦粉、澱粉、食塩、食用植物油、キヌア)、酸化防止剤(ビタミンE)、糖類、醤油、蛋白加水分解物、風味原料(焼あご、いりこ、鰹)、米発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、葱、油揚げ、蒲鉾、海老、椎茸、若布、紅麴色素、唐辛子、(原材料の一部に乳を含む)

●内容量:88g(めん52g)

●賞味期限:下部に記載

●保存方法:直射日光を避け常温で保存

●調理方法:左部に記載

●熱湯の扱いには十分注意して下さい。

◎賞味期限

標準栄養成分表 1食(88g)当り

エネルギー	245kcal
蛋白質	9.5g
脂質	1.0g
糖質	49.0g
植物繊維	5.6g
ナトリウム	2.0g
麺、加薬0.2g、スープ1.8g	



袋:P.PP ラベル
液体スープ袋:PE,PA
かやく袋:PE,M
七味袋:PP,PE

●販売者:有家町商工物産振興会 YSK

(代表者:林田浩倫)

長崎県南高来郡有家町久保204の9番地

(有家町商工物産会館内)

TEL0957-82-2431