



小豆島手延素麺協同組合推奨品

島の光めんつゆ

二倍濃縮 リニューアル



島の光めんつゆ 2倍濃縮 340ml



旧
ストレート

両方使える

つけ **かけ**

従来品より

(旧ストレートタイプ)

1.7 倍増

つけつゆで使用した場合
出来上がり量 **680ml**

そうめん
アレンジにも
使えて便利!



※裏面に調理例
あります

小豆島の風土が育てた手延素麺の逸品「島の光」を

よりおいしくいただけるよう小豆島産醤油を使用しためんつゆ



島の光手延そうめん

商品名	荷姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	ケースJANコード	商品コード
島の光めんつゆ 2倍濃縮	340ml×12本入	18ヵ月	オープン	67×67×171	4902032 445780	04902032 445797	4902032 445797	1000044578

原材料名: しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、かつお削り節、うるめいわし削り節、魚介エキス、煮干エキス、昆布エキス、かつお節エキス、酵母エキス、かつおエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料



Web site <http://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの拠点までご連絡ください)

食品事業部

北海道営業所 011-590-0197

東日本支社 03-3664-6081

中部支社 052-211-2521

関西支社 06-4800-3720

中国支店 082-246-9851

四国支店 087-811-2355

九州支店 092-574-2244

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-602 (9時~17時 土・日・祝日除く)



島の光アレンジレシピ

めんつゆ × そうめん



春



炒め

｜シラスの和風ペペソーメン｜

シラスと香ばしいにんにくが食欲をそそる!



アレンジ

｜そうめんいなり｜

ひなまつりやお花見弁当にぴったり!



炒め

｜そうめんチャンプルー｜

沖縄の定番料理をそうめんて

夏



冷やし

｜梅しそさばそうめん｜

暑い日にぴったり! さっぱりそうめん



冷やし

｜イタリアンそうめん｜

冷製トマトつゆがさっぱり美味しい



つけ

｜きざみ夏野菜のそうめん｜

きざんでつゆとあえるだけ簡単つけめん

秋



冷やし

｜冷やし坦々そうめん｜

残暑にはひんやり坦々で食欲アップ



かけ

｜月見山菜にゅうめん｜

卵をのせてお月見料理に!



かけ

｜カレー南蛮そうめん｜

カレー×めんつゆでこく旨!

冬



かけ

｜あんかけそうめん｜

トロッとあんかけて体ぽかぽか



つけ

｜牛すきつけそうめん｜

甘くコクのあるつゆがクセになる!



焼き

｜クリームグラそうめん｜

食べ応え満点! とろ〜りグラそうめん

春 夏 秋 冬 使えて便利!

つけ汁 つゆ 1 : 水 1 かけ汁 つゆ 1 : 水 3

詳しいレシピは

盛田レシピのキッチン



※レシピ掲載は 2025年2月下旬を予定しております。