

日本全国乾麺めぐり（長崎）

手延そうめん雲仙嵐（うんぜんおろし）

300g

〈特徴〉島原手延べそうめんは、徳川幕府の移民政策によって小豆島から移り住んだ人々が、そうめん製法を伝えたと言われる。温暖な気候、豊富な湧き水に恵まれた環境の中で手延べ産地として開花。高い技術力に定評があり、今や全国第2位の生産量を誇る。

島原雲仙農業協同組合は地区最大の生産者団体。コシが強く、のどごしのよい手延べそうめん「雲仙嵐」、県内産小麦を使って製麺した「島原雲仙」などを取り揃えている。



島原雲仙農業協同組合

〒859-2206 長崎県南島原市有家町中須川字黒田183

TEL 0957(76)8300

FAX 0957(76)8311