



小豆島手延素麺 島の光

300g

〈特徴〉江戸時代初め（慶長3年）から、400年の長きにわたり、伝統に支えられた独自の製法で作られている。瀬戸内海の良質な塩、そうめん用に加工されたごま油を使い、室内乾燥が主流になりつつある中、瀬戸内の寒風の下、天日干しを行う。職人がかたくななまでにその素材と製法を守り、強いコシとなめらかなのどごしを持つ、白く細い麺を作り続けている。



小豆島手延素麺協同組合 〒761-4397 香川県小豆郡小豆島町池田1031
TEL 0879(75)0039 FAX 0879(75)2474