

# たまには、麺類もいかがですか？

皆さん暑い日が続いているますが、いかがお過ごしでしょうか？

「小豆島手延素麺」がおいしい時期を迎えております。

他のそうめんと違つて小豆島の手延べそうめんは

純正ごま油を使用しています。

このごまの風味を一度知つてしまふと他のそうめんへは戻れませんよ。

本当においしいです。

我が家でも食欲が落ちるこの時期大活躍です。

でもごはん（お米）もしっかりと食べてね。夏バテしますよ。



## 小豆島素麺「島の光」 おいしさの秘密

### 「島の光」のおいしさの秘密

江戸時代の初め（慶長3年）から400年の伝統にささえられた独特的な製法で作られています。何日も晴天が続く冬の日、肌にしみる寒風の澄きった空気の中でより細く、よりおいしくという願いをこめて作られているのです。

小豆島そうめんは、全国でも珍しい純正ごま油を使用しています。ごま油だと酸化しにくいので、いつまでも変わらぬ味の良さ、品質の良さをご賞味いただけます。

熟練した製品検査員がすべての素麺について厳重な検査を箱毎にしておりますので高級かつ均一な品質であることが完全に保証されており、みなさま方から日本一美味しい素麺といわれております。



### おいしい召し上がり方

〈素麺6把（3人分）の場合〉

- ① 約2リットルの水を沸かし、沸騰したら素麺をほぐしながら「パラパラ」と湯の中へ落とし入れ、大きくかき混ぜ麺がくっつかないようにします。しばらくすると素麺が半透明の状態になりますから、ここでゆで加減を一度おたしかめください。約2～3分でゆで上がります。ゆですぎないように注意するのがポイントです。
- ② ゆで上がったらザルに上げ素早く水洗いし、氷水を入れた器に入れて、お好みでショウガ、ネギ、青シソなどの薬味と一緒につゆにつけてお召し上がりください。

〈上手な貯え方〉かびや害虫をさけるため、風通しがよく、湿気が少ない場所に保存してください。（つゆ時期）はビニール等で包んで密封するようにしてください。ときにカビが生ずることがありますが、この場合は、茹で上がる際に浮かび上がるのをすくいとれば差し支えありません。

