

長崎県 島原手延素麺

職人の技が活きる伝統の「手延製法」

島原手延素麺の歴史

江戸時代、島原の乱による人口激減に幕府は移民政策を導入。その際、小豆島からの移民たちが素麺づくりを始めたという説があります。島原半島は素麺づくりに適した土地で、独自の素麺製法の伝統と技が今に受け継がれています。



フィールマイスター
フィール×
長崎県手延素麺製粉協同組合
島原手延素麺
内容量：10束入・500g



麺職人のこだわり

麺職人は天候や気温、湿度によって、原料の配合や熟成の具合などを見極め、最良の状態で麺を仕上げていきます。そこには長年の経験が培ってきた技と勤が活きています。

伝統の「手延製法」

厳選した小麦粉を使い、約30時間かけて多様な工程と熟成を重ねながら、麺を徐々に延ばしていきます。この手延製法により、グルテン（小麦粉に含まれるタンパク質）が密になり、機械麺にはないコシの強さと、つるつるの喉ごしが生まれます。

「けんて」のそうめん食べてみんね！

職人の手作業が、最高の喉ごしと歯ごたえを生み出します。



長崎県手延素麺製粉協同組合（けんて）の方々

天候や熟成具合を見極め、麺と対話するように、ゆっくり丁寧につくりまします。

麺本来の小麦の風味を楽しむ！ おすすめの食べ方

オイルと塩のみ、シンプルな味つけで小麦の風味が堪能できます。



も絶品！

ひと手間加えて、おいしさアップ！

めんつゆの味変レシピ



ガスパチヨ風めんつゆ



材 料 (2人分)
めんつゆ（濃縮タイプ）…100ml
野菜ジュース…300ml、おろしにんにく…1/2かけ分、黒こしょう…少々
オリーブオイル…大さじ1
きゅうり（5mm角切り）…1/2本分

つくり方
すべての材料を混ぜ合わせて冷やします。

ネバネバめんつゆ



材 料 (2人分)
とろろ…100g、めかぶ…2パック
おろししょうが…小さじ1
レモン汁（または酢）…大さじ1
めんつゆ（濃縮タイプ）…大さじ2

つくり方
すべての材料を混ぜ合わせて冷やします。

豆乳めんつゆ



材 料 (2人分)
めんつゆ（濃縮タイプ）…100ml
豆乳…300ml
すりごま…大さじ1
万能ねぎ（小口切り）…適量

つくり方
すべての材料を混ぜ合わせて冷やします。

肉みそめんつゆ



材 料 (2人分)
豚ひき肉…80g
豆板醤…小さじ1
サラダ油…小さじ2
めんつゆ（濃縮タイプ）…100ml
水…300ml

つくり方
フライパンにサラダ油を熱し、豚肉と豆板醤を炒め、濃いだし本つゆと水を入れてひと煮立ちします。



Good Feeling

グッドフィーリング

2023
Vol.89

「食の楽しさ」発見！ おいしさと健康を考えた食生活のためのコミュニケーション誌

フィールこだわり

フィール×老舗製麺所

創業明治二十年

「小川製麺所 毒」
のこだわり

おいしさの秘密を
徹底解説！



つるつる、しこしこ。
夏にひと際おいしくなる冷たい麺。

日本を代表する麺産地で手間暇かけて作られた、フィール自慢の麺。

お取り寄せのご注文をいただくほどの人気です。

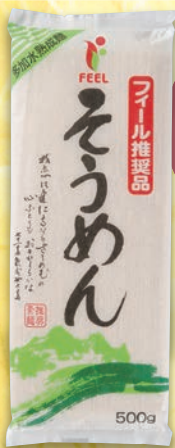


フィール×小川製麺所 寿

伝統製法が活きるフィールの名品

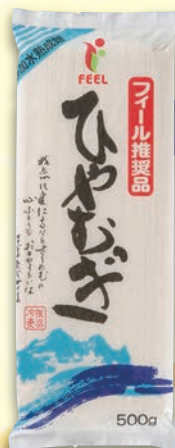
名品ヒストリー

約30年前、当時の商品担当者がワンランク上のおいしさを求め、フィールオリジナルの麺を全面的に刷新。新商品の企画・開発を手がけたのが小川製麺所でした。**原材料や製造工程にこだわった最高クラスの品質**をめざしたその麺は、お客様に愛され続けるフィールの“名品”となっております。



FEEL そうめん
内容量:500g

つるつとした喉ごしと、麺のコシにこだわり、丁寧に仕上げたそうめんです。弾力性に富んだ歯ごたえが楽しめます。



FEEL ひやむぎ
内容量:500g

そうめんより少し太めの麺で、しこしことした歯ごたえと、なめらかな喉ごしが人気のひやむぎです。



FEEL 田舎そば
内容量:350g

風味豊かな蕎麦の実を丁寧に製粉したそば粉を使用。山芋入りのつるつるとなめらかな口あたりで、生そば同様の風味を実現しました。

「きしめん」「うどん」「釜あげうどん」「ざるうどん」他にもいろいろ！
フィール推奨品





★ 創業明治二十年 ★ 山形県 小川製麺所 麺づくり一筋140年

老舗製麺所が生み出すこだわりの麺。そこには“ひと手間”を惜しまない職人の心が生きています。



名品の秘密 ①

“つるしこ”を生む
「多加水製法」

柔らかい弾力のある高品質な小麦粉に、水を通常より多く加え、真空ミキサーで捏ねあげること、つるつる、しこしの食感に。



名品の秘密 ②

コシ・弾力を生む
「長時間熟成」

麺を二段階にわたり長時間熟成。小麦粉と水がよくなじみ、しっかりとしたコシと弾力のある麺に仕上がります。



名品の秘密 ③

なめらか食感の源
「上質素材」

使用する小麦粉は世界中から厳選したキメが細かく灰分が少ない上質な一等粉。なめらかでモチモチした食感を与えます。



名品の秘密 ④

麺をやさしく育む
「最新設備」

設備の歴史もまたおいしさの歴史。140年間積み重ねたおいさと安全への想いを日々感じながら、さまざまな試行錯誤と技術開発を進めています。



名品の秘密 ⑤

最新設備を活かす
「職人の技」

最新の製造設備に頼らず、必ず人の「手」をかけて製造する。生産効率だけでなく“職人の技”を活かした麺づくり。それが小川製麺の伝統、おいしさの秘訣です。



バイヤー
厳選!!

全国イケ麺 MAP

それぞれの土地で受け継がれてきた、ご当地イケてる麺をご紹介します

山形県 ①FEEL田舎そば
FEELそうめん
フィール×小川製麺所



山形県 ②山形のとびきりそば
小川製麺所



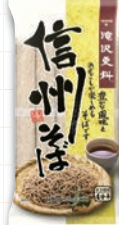
そばの旨味と、上質で風味豊かな関東産の山芋がなせる心地よいのど越しは、乾麺だからできる「とびきりの技」です。

山梨県 ③木曽路御岳そば
はくばく



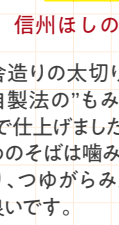
麺1本1本に凸凹をつける「乱れ織り製法」にて生産しており、歯触り、のどごし感は一味違ったおいしさです。

長野県 ④滝沢更科 信州そば
日清製粉ウェルナ



そばで名高い信州地方で長年培ってきた技術を生かし、丁寧に作り上げました。便利な結束タイプで使い勝手のよい商品です。

群馬県 ⑤信州田舎そば
小諸七兵衛



田舎造りの太切り麺で、独自製法の“もみ切り打ち”で仕上げました。太めのそばは噛み応えがあり、つゆがらみが非常に良いです。

長野県 ⑥本とろろそば
おびなた



自社製粉したそば粉に小麦粉と山芋粉を加え、戸隠高原の水で練り上げた、つるつるした食感のとろろそばです。

長崎県 ⑨島原手延素麺
フィール×長崎県手延素麺製粉協同組合



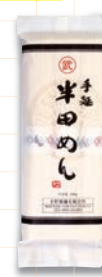
裏面で
紹介しています！

兵庫県 ⑩揖保乃糸
兵庫県手延素麺協同組合



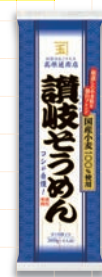
厳選した小麦と赤穂の塩を原料に約600年受け継がれる伝統の手延製法で、幾度も熟成を重ねながら、職人が丹精込めて作り上げた名品。

徳島県 ⑪手延半田めん
小野製麺



半田独特の麺線の太い半田めんはモチモチ食感でコシが強く、噛むたび小麦の旨味が味わえ、のど越し抜群の手延べそうめんです。

香川県 ⑫讃岐そうめん
高原通商店



こだわりの製法で、もちっとコシが強く、のどごし滑らかに仕上げました。国産小麦100%使用。



ご当地色豊かな
推し麺たち。
自分好みの“イケ麺”を
是非見つけてください!!

西田バイヤー

そうめんは歴史も長く、
伝統的な技法が受け継がれています！

／そうめんの／ 豆知識

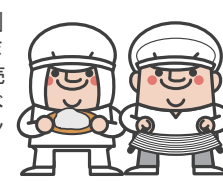
いつ頃から？
そうめんの歴史

麺の誕生はおおよそ1700年ほど前の中国・魏の時代。日本では奈良時代のお菓子が元祖といわれ、そうめん作りの歴史としては鎌倉時代から始まりました。その後、1750年頃の江戸時代に庶民にも普及したようです。



／通に人気！／
「ひねもの」をご存知ですか？

製造後、1年ほど熟成させたそうめんを「古物」（ひねもの）と呼びます。製造後すぐに販売される「新物」に比べて、より熟成されてコシが強いのが特徴です。



／伝統製法！／
「手延べ」とは!?

小麦粉と塩、水、植物油を原料に、棒状にした生地を2本の橋にかけ、ゆっくりと引き延ばしていく作業を繰り返すことで、麺を細くしていく伝統的な技法です。一方機械式は、植物油を使わず、機械でこねた生地を刃物で細く切って乾燥させる製法です。

