

揖保乃糸

伝統とこだわりから
生まれる白い麺
播州手延そうめん
揖保乃糸
十五世紀から手造り
二十一世紀も手造り



特級品。黒色の帯に金文字が目印で、
0.65〜0.7mmの極細麺。

厳選された小麦粉と赤穂の塩を使用し、
熟練生産者に限定して

極寒期(12月〜翌年2月)につくられる絶品です。



帯の色で等級が
わかります



2段詰め



1段詰め

YK-50 揖保乃糸 黒帯 特級品

化粧木箱 50g×36把(2段詰め1800g)
6個入り/1梱包(段ボール)

標準小売価格 1個 **5,940円**(税込)

YK-30 揖保乃糸 黒帯 特級品

化粧木箱 50g×20把(1段詰め1000g)
8個入り/1梱包(段ボール)

標準小売価格 1個 **3,564円**(税込)

※このカタログの商品は食品で軽減税率が適用され、その消費税率は8%です。

◎愛知県 M.S様 女性
ソーマンが好きで、いつも揖保乃糸の赤帯を食べていました。今回初めて黒帯を食べ大変美味しかったので、友人に黒帯ギフトを送ったところ大変喜ばれました。

◎鳥取県 M.N様 男性
母が揖保乃糸黒帯(特級品)の大ファンで食べたくないと遠くのパートまで買いに行くと言っていたので、黒帯ギフトを送りました。母は大喜び、私も大ファンになりました。

◎千葉県 S.S様 女性
名前の通り、糸のように細く美しいそうめん「揖保乃糸」中でも特級品(黒帯)は歯切れとどろろしが良く美味いそうめんだと思います。贈り物としても喜ばれました。

◎京都府 T.O様 男性
今年の夏ギフトも揖保乃糸の黒帯を送りたいです。暑い夏になりそうですが、揖保乃糸のそうめんが元気を送ります。

揖保乃糸 黒帯特級
「お客様の声」



産地直送!
揖保乃糸特約店



はりま製麺株式会社

〒679-4313 兵庫県たつの市新宮町新宮410番地 TEL(0791)75-4328(代表) FAX(0791)75-2712
http://www.harima-seimen.jp/ E-mail:info@harima-seimen.jp