



四国山脈から吹き降ろす風

吉野川の澄んだ伏流水

良質の小麦粉

半田の優れた風土と気候

「半田手延べそうめん」

麺をすするとツルツル感

もっちりとした舌ざわり

弾力のある歯ごたえ

つややかなのど越し

森脇製麺

この度は、半田そうめん「半田の糸」をご購入いただき、誠にありがとうございます。
店主の森脇です。

商品は無事にお手元に届きましたでしょうか？
発送時の確認は徹底しておりますが、もし何か気になる点がございましたら、
遠慮なくお知らせください。

本日は、300年の伝統を受け継ぐこの麺を、最も美味しく召し上がっていただくための
「茹で方のコツ」をご紹介します。

職人直伝。美味しい茹で方



深めの鍋でたっぷり沸騰させる

お湯が沸騰したら、麺を**バラバラ**と**縦**に投入します。(2束で2~3人前が目安です)



最初はゆっくりかき混ぜる

麺が固まらないよう、箸で優しく混ぜます。吹きこぼれないよう火を調整しますが、「差し水」は特にいりません。



麺が踊りだしたら食べ頃

4~5分すると、お湯と一緒に麺が踊りだします。これが茹で上がりの合図です。



流水で両手を使って洗う

ザルに移し、冷えたら水道水をかけながら「両手で揉むように」しっかり洗います。ここでのど越しが決まります。

美味しさのポイント

ゆで時間の目安：細麺4分、普通4~5分、太麺5~6分。

好みの硬さで調整してください。

[詳しい茹で方を見る](#)

会員登録で、次回のお買い物をより快適に

まだ会員登録がお済みでないお客様へ。
ご登録いただくと、以下の特典をご利用いただけます。

- ・ポイントが貯まる・使える
- ・住所入力の手間なしでスムーズ注文
- ・会員様限定5個以上5%割引（同一商品に限る）

[新規会員登録はこちら（無料）](#)

そうめんの正しい保存方法

そうめんは木箱や袋、紙の箱などに入っていますが、開封前であれば容器に関わらず、冷暗所などに保管します。そうめんは湿気を嫌うため、直射日光の当たらない風通しの良い場所に保管することがポイントです。

▼匂い移りにご注意ください

そうめんは呼吸しており、匂いを吸着しやすい性質があります。

石鹸、化粧品、灯油など、香りの強いものの近くには置かないでください。

タッパー等の密閉容器に入れて保管すると、湿気や虫食い、匂い移りを防ぐことができ安心です。

→ [そうめんの正しい保存方法](#)

商品に不備はございませんでしたか？

配送中の破損や、万が一の初期不良がございましたら、
責任を持って迅速に対応させていただきます。

[お問い合わせフォームはこちら](#)

編集・発行元

森脇製麺 半田めん

〒779-4401 徳島県美馬郡つるぎ町半田

電話: 0883-64-3777

メール: info@handasomen.com

URL: <https://www.handasomen.com/>

[公式サイトへ](#)

[マイページへ](#)

[プライバシーポリシー](#)

こちらは配信用メールアドレスです。返信いただいても対応は致しかねます。
対応ご希望の際はお問い合わせメールアドレスへお願い致します。