

三浦半島の海の幸と、職人のプライドが生んだ「メイドイン横須賀」ブランド。

無添加

# 手打ちうどんお取り寄せ用ラインナップ



かけうどん

ざるうどん

焼きうどん

和風だしのカレーうどん

海鮮スープカレーうどん

## もちもち手打ち麺にこだわりだし汁が絡む!

### かけうどん

だしにもこだわった、島商自慢のうどん。まずはかけうどんからお試ください。もちもちの手打ち麺に絡むだしは、海の幸の素材を厳選しました。トッピングでバリエーションも広がります。

### 和風だしのカレーうどん

和風だしの絶品カレーうどんは、大人も子どもも大満足。名店の味をご家庭で簡単に出来ます。まろやかな風味のカレーともっちりうどんの組み合わせは抜群!

### ざるうどん

シンプルなざるうどんは、麺とだし汁のバランスが決め手! 特別に調合しただし汁は、もちもちの手打ち麺によく合います。うどん好きにも大満足の逸品です。

### 焼きうどん

島商が特別に調合しただし汁を使った焼きうどん。青唐辛子のつけ汁も加わって、大人向けの焼きうどんに仕上げました。何とも言えない香ばしさが食欲をそそります。

### 海鮮スープカレーうどん

海鮮にこだわった島商ならではの海鮮カレーうどん。海の幸を贅沢に使ったその風味を存分にご堪能ください。シーフード系のカレーがお好きな方にも大満足の逸品です。冷やしスープカレーうどんもおススメです。



もちもちの手打ち麺と味わい深いだし汁のバランスにこだわった、島商のうどん。海産物のプロの島商だからこそできるだし汁の調合は、絶妙な味わいを生み出します。自慢のうどんをぜひご賞味ください。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社 島商





**無添加**



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社

島商

# 手打ちうどん



## お召上がり方

### 【かけうどん】

- ①だし汁の封を切らずにそのまま沸騰したお湯に入れ、5分程度温めます。  
または封を切ってだし汁を鍋にあげ、沸騰しない程度に温めます。
- ②大きめな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、うどんを1分30秒程度茹で、ザルに上げてお湯を切ります。
- ③器に盛りつけ、熱いだし汁をかけてお召上がりください。  
※お好みで天ぷら・おろし生姜・長ネギ・玉子・とろろなどをトッピングし、色々なバリエーションでお召上がりください。

### 【ざる・ぶっかけうどん】

- ①だし汁は冷蔵庫、又は自然解凍します。(だし汁は冷たい状態で使用します。)
- ②大きめな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、うどんを1分30秒程度茹で、ザルに上げてお湯を切ります。
- ③茹で上がったうどんを冷水で洗います。
- ④器に盛りつけ、お好みでおろし生姜・長ネギ・玉子などを加え、冷たいだし汁でお召上がりください。  
※だし汁とうどんを別の器に入れ、つけ汁として召し上がる(ざる)  
※直接うどんにだし汁をかけて召し上がる(ぶっかけ)

### 《ご注意》

- 加熱後の容器は熱くなっておりますので、やけどにはご注意ください。
- 必要以上に加熱をした場合、容器の変形、こげの原因等なってしまう場合があります。
- 加熱後の冷蔵保管や、再凍結はお止めください。
- 笹の葉は容器の一部ですので、召し上がらない様ご注意ください。

名 称	うどん麺 (かけ)
原 材 料 名	【うどん】(塩水、小麦粉)、【だし汁】(さば、うるめ、いわし、かたくちいわし煮干、こんぶ、かつお節、正油、さとう、みりん)
内 容 量	うどん 250g だし汁 325g
賞 味 期 限	枠外上部に記載
保 存 方 法	要冷凍 (-18℃以下)
製 造 者	株式会社島商 漁師小屋 〒231-0028 横浜市中区翁町 1-6-4 TEL: 045-319-621

### 【海鮮スープカレーうどん】

- ①だし汁と具材の封を切らず、沸騰したお湯に入れ、5分程度温めます。
- ②大きめな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、うどんを1分30秒程度茹で、ザルに上げてお湯を切ります。
- ③だし汁の封を切り、だし汁を小鍋にあげ、沸騰しない程度に温めます。
- ④うどんを器に盛り付け、具材をトッピングし、熱々のだし汁を加えます。  
※冷やし海鮮スープカレーうどんとしても美味しくお召上がりいただけます。  
茹でたうどんを冷水で洗い、湯煎をした具材をのせ、冷たいだし汁をかけてお召上がりください。

### 【和風だしのカレーうどん】

- ①だし汁と具材の封を切らず、沸騰したお湯に入れ、5分程度温めます。
- ②大きめな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、うどんを1分30秒程度茹で、ザルに上げてお湯を切ります。
- ③だし汁の封を切り、だし汁を小鍋にあげ、沸騰しない程度に温めます。
- ④うどんを器に盛り付け、具材をトッピングし、熱々のだし汁を加えます。  
※冷やし和風カレーうどんとしても美味しくお召上がりいただけます。  
茹でたうどんを冷水で洗い、湯煎をした具材をのせ、冷たいだし汁をかけてお召上がりください。

### 【大人の焼きうどん】

- ①だし汁・具材は湯煎をして温めます。
- ②大きめな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、1分30秒程度茹で、ザルに上げてお湯を切ります。
- ③フライパンに少量の油を引き、湯煎をした具材とうどんを炒め、全体に火が入りましたら、焼きうどん用のだし汁を全体に加えます。
- ④器に盛り付け、お好みでおかか・青のり・紅生姜を加えお召上がりください。  
※だし汁に青唐辛子のつけ汁が入って、ピリッと辛さがあり、大人向けの焼きうどんに仕上げました。

この商品のアレルギー物質  
(特定原材料等)

小麦・カニ  
大豆・牛肉

栄養成分表示 (100gあたり 推定値)

エネルギー	115kcal
たんぱく質	4.3g
脂 質	0.5g
炭水化物	22g
食塩相当量	1.7g



外装  
フィルム



外箱  
しおり

ごみに出すときは市町村の区分にしてください。



神奈川県産海産物加工・販売

株式会社  
島商

■本社 〒238-0311 神奈川県横須賀市太田和 1-6-10  
TEL/FAX 045-319-6210

■横浜支店/漁師小屋  
〒231-0028 神奈川県横浜市中区翁町 1-6-4 新翁ビル 1F  
TEL/FAX 045-319-6210

