



COCON TOHOKU

宮城県産小麦使用

スルツと白石温麺



麺の味がする太さ、食べやすい長さ
油をつかっていないあっさり感

へ古今東北の産地から

宮城県産の原料を使い、
温麺の町”白石市”で製
造しました。
通常のそうめんよりもや
や太く、長さ9cmと短く
食べ易いのが特徴です。
油を使わずに作るのが
温麺の特徴で、小麦の味
と香りをしっかりと味わ
うことができます。
小さい鍋でもゆでやすく、
温めても冷やしても、ま
たサラダや炒め物にして
もおいしく召し上がるこ
とができます。

株式会社きちみ製麺の皆さん

「つりがね印は美味しいね！」と、お客様からの
声をいただくことに生きがいを感じながら日々製
造に励んでおります。白石温麺のトップブランドと
して生協様とともに一層美味しい白石温麺をお届け
できるよう日々精進してまいります。



へこだわりの製法
乾麺の基本である
「つるみ」と「コシ」を
出すために水と粉の水
和を促進させる製法
を採用して冷たいとき
の「コシ」のある食感ほも
とより温かくして食べ
るときはゆで伸びも
遅くしました。

へこだわりの原料
宮城県産小麦を使用
しています。
その中でも主に使用し
ている宮城県推奨品
種小麦「あおばの恋」
は、多くが宮城県北部
で作付けされています。
この小麦の特徴は一般
の小麦に比べて、麺に
加工した場合に食感
に適度なもちもち感
と滑らかさが強いのが
特徴です。

<きちみ製麺の「白石うーめん」>

奥州蔵王の麓、宮城白石。
清冽な水と風に恵まれたこの地で、400年以上に渡り愛される「白石うーめん」。
きちみ製麺は、明治30年(1897年)に創業して以来、技と心を受け継ぎながら、ただひたすらにうーめん作りに邁進してきました。
素材にこだわる。機械に頼りきらない。温度や湿度、小麦粉と塩水の混ざり具合、麺肌の艶。限りなく同じでも確かに違う些細な変化に目を凝らし、手に聴き、一つひとつ品質を突きつめていく。そうしてできあがる麺生地は、時には光り輝いて見えるほどです。粉にまみれ、麺と向き合う時間を惜しまず、私たちにしか作れない「うーめん」を日々追い求めています。
宮城・白石の地で愛され続けてきた「おいしさ」を時代を超えて伝えていく。そのために、知恵を絞り、うまさを磨き続けます。
「うーめん」は、人の心の温かさから“温麺”と名づけられました。この麺に恥じぬよう、ほおばる人びとの笑顔を思いながら私たちが信じるおいしさを作り続けます。

<おすすめの食べ方>

暑い日は素麺風につけつゆで、寒い日には鍋饨風にあったかかけ汁でお召し上がりください。



また、お酒を飲んだ日の胃を休める締めの一杯として、翌日の胃を休める回復食としてもおすすめです。
温麺は麺が短いので、パスタソースやレトルトカレーなどの具材をからめて食べる際に麺が重くなりすぎず、最適です。

<震災時の苦労・復興にかける想い>

東日本大震災では想像以上の揺れによって建物や機械の損傷で2週間以上の工場稼働停止を余儀なくされました。その後、全国から多くの応援注文をいただいた事を大変感謝しております。

<商品名> 古今東北 宮城県産小麦使用 スルツと白石温麺

【分類】: 加工食品

【製造者名】: 株式会社 きちみ製麺

【製造地】: 宮城県白石市

【主な原材料】: 小麦粉(小麦(宮城県産))、食塩

【内容量】: 270g(90g×3)

【保存方法】: 直射日光や湿気を避けてください。

【賞味期限】: 720日

【JANコード】: 4573381184387

【ITFコード】: 14573381184384

