

# 年越しそば

ひまわりの里、北竜町の澄んだ空気と清らかな水が創り出す大地の恵み  
北竜産石臼挽



注文締切:12月24日

温かくまたは冷たくしてお召上がりください。ゆで汁はそば湯としてご利用いただけます。

⑪年越しそば  
(2食入つゆ付) 450円

※12月26日以降の出荷となります。着日指定承ります。

## そば粉もつなぎ(小麦粉)もすべて北海道産!

北竜町ひまわりそば生産部会が育てた石臼一本挽きのそば粉を使用。



北海道産のそばがおいしいワケ

北海道の夏は短いため、そばの生育期間に合っており、寒暖の差が大きい気候から、実にたくさんの養分が蓄えられるために美味しいそばに仕上がります。

そば豆知識

そばはダテ科ソバ属に属し「そば75日」と言われる位早く成長します。北海道では「キタワセソバ」という品種が主流です。ミツバチなどの昆虫の媒介によって自然受粉し、植物の病気に強く、短期間の内に実ることから害虫も少なく「無農薬」栽培が可能です。

まろやかで美味しい水

洞爺湖サミットで有名になったオロフレ山系を集水域としたミネラルの多い水を使用。

## 石臼一本挽きそばがおいしいわけ

じっくり時間をかけて...  
そばの旨味と風味を逃がすことなく引き出す  
玄そば(殻付きそばの実)の外殻だけを除去、旨味をたっぷり蓄えた胚芽や薄皮をすべて挽きぐるみする昔ながらの製法で、石臼の上臼の重みで粉碎しながら挽くことで摩擦による熱が発生しにくくきめ細やかなそば粉に仕上がります。



新年を迎えたら...  
純白で清楚なうどんにめでたい「紅」を一品。  
太く長くの願いを込めて年明けうどんでお正月。

⑫年明けうどんセット  
(10食入・つゆ付) 1,800円

芽室町の農家が栽培した小麦の生うどん 5袋(10食)  
濃縮つゆ 10袋(10食)

## これがあれば年越し&年始はバッチリ!! 縁起物を食べて2012年もよい年に



※木箱は商品に含まれません

⑬北海道産そばとうどん欲張りセット  
(10食入・つゆ付) 2,100円

北竜蕎麦 3袋(6食)  
芽室町の農家が栽培した小麦の生うどん 2袋(4食)  
濃縮つゆ 10袋(10食)

注文からお届けまでの流れ

カタログ有効期限:2012年1月10日(火)

### ■注文

電話またはFAXで承ります。ご注文内容確認後、ご請求金額をご連絡致します。

### ■お届け

宅配便(ヤマト運輸)での発送となります。お届け日の指定承ります。お届け日の指定がない場合はご注文から1週間以内にお届け致します。道内は出荷日の翌日、道外は出荷日の翌々日(一部地域を除く)のお届けとなります。

### ■時間指定も承ります。

(午前・12時-14時・14時-16時・16時-18時・18時-20時・20時-21時)

### ■お支払い

郵便振替と代金引換(ご自宅宛のみ)がご利用いただけます。

### お支払について

#### □郵便振替

最寄りの郵便局の払込取扱票(青色)に必要事項をご記入いただき、お支払いください。手数料はお客様負担となります。

【振込先】02770-2-35005 株式会社望月製麺所

#### □代金引換(手数料315円)

商品到着時に配達ドライバーにお支払いください。

### 送料

道内:525円  
東北:735円  
その他:1,050円

お買い上げ金額が10,500円以上で **送料無料**  
※1配送先につき

※送料無料の商品と送料別の商品を同梱した場合、送料別の商品の送料もサービスさせていただきます。

### のし・包装について

のしは無料にて賜ります。名入れも可能です。包装につきましては環境に配慮し、簡易包装のみ無料で承ります。完全包装をご希望のお客様は有料(1箱につき100円)にて承ります。

### 年末年始の営業について

年内は通常営業(日曜定休)致します。

2012年1月1日(日)より1月3日(火)まで お休みさせていただきます。1月4日(水)より通常営業致します。地方発送につきましては12月30日最終出荷、2012年1月5日(木)より出荷開始致します。

### お願い

多忙期の為、ご希望に副えない場合がございます。着日の指定などがございましたらお早目のご注文をお願い致します。また、贈り物にご利用で、お届け先様の不在が続く場合、送り主様に転送させていただきます。ご了承ください。

ご注文・お問い合わせはこちら

ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。

TEL 0143-85-2236 FAX 0143-85-3021

地産地消を合言葉に北海道産小麦を使い、安心・安全な製品開発に取り組んでいます

昭和33年創業 望月製麺所 〒059-0001 北海道登別市新栄町1番地14  
株式会社 望月製麺所 http://www.mochizuki-seimen.com/



おいしいからつく。。うま味ラーメン  
ロングセラーの味

登録ブランド認定  
コク辛が絶品!! 登別閻魔らーめん



調理イメージ

①うま味ラーメン12食セット 2,700円  
うま味ラーメン醤油・味噌 各2袋(4食)  
うま味ラーメン塩・登別閻魔らーめん 各1袋(2食)



②うま味ラーメン16食セット 3,600円  
うま味ラーメン醤油・味噌・塩 各2袋(4食)  
登別閻魔らーめん 各2袋(4食)



調理イメージ

醤油・味噌・塩  
だけじゃない!! 新しい味に挑戦!!



③カレー&トマト12食セット 3,000円  
室蘭カレーラーメン 3袋(6食)  
シシリアンルーージュのトマトラーメン 3袋(6食)



調理イメージ

ラーメン好きには  
たまらない!! 自慢の味が勢ぞろい



調理イメージ

④北海道ラーメン食べくらべ14食セット 3,500円  
うま味ラーメン醤油・味噌・塩・登別閻魔らーめん・室蘭カレーラーメン・  
シシリアンルーージュのトマトラーメン 各1袋(2食)  
ラーサラ三郎 2箱(2皿分)



加水率が  
40%!! 伸びにくく、モチモチ食感



送料込み

⑤多加水熟成ラーメン10食セット 2,980円  
多加水熟成卵ラーメン、多加水熟成手もみラーメン 各5袋(5食)  
二段仕込み醤油スープ、道産合わせ味噌スープ 各4袋(4食)  
ミネラル旨味塩スープ 2袋(2食)、うま味メンマ 2袋

貴重な北海道産トマト「シシリアンルーージュ」の  
パスタソースで贅沢な一皿



調理イメージ



⑥北海道産パスタ8食セット 3,200円  
北のもっちゃんパスタ・フィットチーネ 2袋(4食)  
北のもっちゃんパスタ・タリオリーニ 2袋(4食)  
シシリアンルーージュのパスタソース 4箱(4食)



卵アレルギーの  
お子さんを持つ  
ママさんに大変  
喜ばれています!



卵なしでもこんなにおいしい!!  
卵アレルギーでも  
食べられるラーメン

⑦卵不使用生ラーメン8食セット 1,600円  
卵不使用生ラーメン2食入 4袋(8食)  
二段仕込み醤油スープ、ミネラル旨味塩スープ 各4袋(4食)

ちょっとした  
お礼に!!

プチギフト

■道産小麦だからできるプリプリ食感■



オリジナルブレンドの  
北海道産小麦を使用。プリプリ  
とした食感で、小麦の風味豊かです。  
スープは醤油、味噌各2食、塩1食入。

⑧札幌生ラーメン(5食入) 1,050円

■持ち運びに便利な乾燥麺タイプ■



コクのあるスープをベース  
にたっぷりの胡麻を使用。ピリッとした  
辛さがくせになる一杯。

⑨登別閻魔らーめん・乾燥(2食入) 525円

生めんを低温低温熟成させ、じっくり乾燥させた麺は独特な  
食感をお楽しみいただけます。

NEW



乾燥用に開発したオリジナル  
のカレースープはスパイシーで後を  
ひくおしさ。

⑩室蘭カレーラーメン・乾燥(4食入) 840円

商品紹介

**うま味ラーメン 醤油**  
一度仕込んだ醤油にもう一度麺を加え、さらに熟成させた旨みたっぷりの二段仕込み本醸造醤油を使用。

**うま味ラーメン 塩**  
長崎県五島灘のミネラル豊富な海水から作られた塩を使用。焼き上げた九州熊本産の赤玉葱の香ばしさがおいしさを引き立てます。

**室蘭カレーラーメン**  
真空ミキサーで練り上げ、熟成させた縮れ麺はコシがあるモチモチ食感。豚骨と鶏ガラをベースに20種類以上のスパイスをきかせたコクが深いとろみスープ。

**シシリアンルーージュのトマトラーメン**  
北海道で収穫された最高級トマト「シシリアンルーージュ」を使用し、あっさり味に仕上げました。味噌・塩・醤油とは違う新しい味。

**北のもっちゃんパスタ**  
北海道産小麦100%の平打ちタイプの生パスタです。ゆで上がりが早く、もちりとした食感が特徴です。  
※フィットチーネ、タリオリーニ共通

**北竜蕎麦**  
北海道北竜町ひまわりそば部会が育てた石臼一本挽きそば粉を使用。そばの香りが高く、喉越しが良いのが特徴です。

**うま味ラーメン 味噌**  
2種類の北海道産味噌をブレンドした香り高い味噌に、じっくり炒めた北海道産の香味野菜を加え、味わい深いスープに仕上げました。

**登別閻魔らーめん**  
コクのあるスープをベースにたっぷりの胡麻を使用。ごまの風味を前面に出すことにより、ピリッとした辛さをさらに引き立たせました。

**ラーサラ三郎**  
北海道のB級グルメ「ラーメンサラダ」。ラーメンサラダのためだけに開発したオリジナルの胡麻ドレッシングは濃厚で胡麻のコクたっぷり。

**卵不使用生ラーメン**  
原材料に卵は一切使わずに、丁寧に練り上げました。卵アレルギーの方でも安心して召し上がりいただけます。卵入ラーメンと変わらないおいしさ。

**シシリアンルーージュのパスタソース**  
北海道産「シシリアンルーージュ」を使い、トマトの酸味と甘みのバランスがとれたフレッシュな風味の中にも、コクのあるパスタソースです。

**北海道芽室町の農家が栽培した小麦の生うどん**  
北海道芽室町の農家が育てたアイスクリーン認定小麦を使用。茶色っぽく、モチモチした食感が特徴です。