



Shirataki Seimen corporation.

有限会社白滝製麺



1.6mmの独特な太いソーメン

ソーメンの命は「水」と「寒風」

多彩なソーメンのレシピが自慢



半田ソーメンは1.6mm

太くつくることによって小麦の風味が生きる。小麦独特の甘みがぐっと引き出されます。コシが楽しく喉越しが良く、風味も抜群!その美味しさは「コシの強さにノドが鳴る」と、半田そうめん音頭で歌っています。「こんなそうめん見たことない」とか「一度食べたら忘れられない」と、あなたが言ったら「半田ソーメンの勝」。



吉野川の良質の「水」と剣山からの「寒風」が良質のソーメンを作る

なぜ四国はソーメンの産地か?

- ①四国三郎と呼ばれる吉野川の豊かな水流
- ②肥沃な堆積物が小麦を育てると共に生産に欠かせない良質な水
- ③吉野川と剣山に挟まれた山間に故に吹く寒風、この3つが素麺作りには好条件となっています。



13515種類(※1)のソーメンのレシピ

冷やしソーメン、パスタ、チャンプル、カルボナーラ、チヂミ、焼きソーメンなど(※1 クックパッドによる)皆さん常識を覆す皆さんが知らない食べ方を提案します。ご家庭やレストランのメニューのバリエーションアップに私たちの経験とノウハウをお役立てください。



伝統製法をまもりつつ新しいチャレンジをする職人集団

私たちの「強み」は、

- ①職人たちが受け継いできた他では真似のできない工夫を凝らして造る伝統製法
 - ②歴史は270年以上と古く、江戸中期には藩主である蜂須賀公より時の将軍家に阿波の名産品として献上
 - ③生産量が多くないため、店頭にあまり出回らない希少な商品として評価されていること。
- 日本を代表する「ソーメンの里」に来てください。



有限会社白滝製麺

取締役社長: 森岡 太悟 (Morioka Daigo)

【住所】〒779-4406 徳島県美馬郡つるぎ町半田字下喜来193

【電話】0883-65-0231

【問合せ】森岡太悟 (Morioka Daigo)

【メール】info@shirataki-seimen.com

まずは電話またはメールにてお問い合わせ下さい。

