

かめやまの

# めん

商標 大正六年創業

四季の移りかわりを味にうつし、昔ながらの職人技で  
一つ一つ丹念に造り上げました。



器を彩る  
太陽の恵み。

春の息吹を  
そのままに。



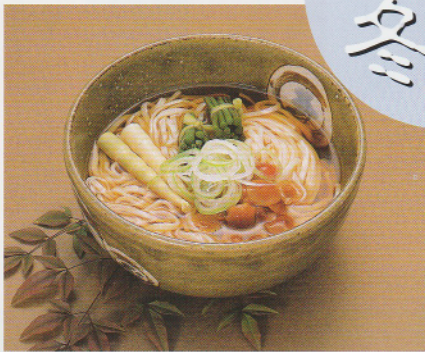
夏  
冬  
春  
秋

●極上ひやむぎ(200g)  
10・15・20・30・50束入

食卓にさわやかな風を運んでくれるひやむぎ。繊細な味わいとサッパリとしたのごし、夏一番の涼味をご満喫下さい。

●特撰麦切り(200g)  
10・15・20・30・50束入

雪深い冬を越え、野にも里にも実りの芽吹く山形の春。豊かな春の飲びが口いっぱいに踊ります。



●極上うどん(200g)  
10・15・20・30・50束入

寒い冬には、身も心もアツアツのうどんがなによりのご馳走。菌ごたえの良さ、豊かな風味をお楽しみ下さい。

●ふる里のそば(200g)  
10・15・20・30・50束入

自然の恵み、慈味あふれる素朴な味わいに、山形そば本来のこしがあり、歯ざわりも絶妙な「ふる里のそば 慈恩寺」は懐かしいふる里を思わせます。

冷たい雪をも  
溶かす味。

素朴な味のなかに  
喜びが広がる。



寒河江市より霊峰月山を望む



商標

創業100年 (有) 亀山製麺所

〒991-0023 山形県寒河江市丸内2-7-41  
フリーダイヤル ☎0120-84-2327 (通話料無料)  
TEL (0237) 84-2327  
FAX (0237) 86-0431

# 商品のご案内

皆様にご満足いただける麺を、各種取り揃えました。  
ご家庭で、またご贈答に是非ご利用をお待ちしております。

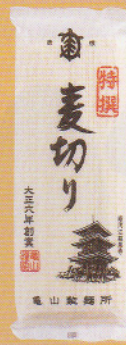


寒河江市の名刹慈恩寺三重塔

●百年のひやむぎ 200g  
税抜三二〇円(税込三四六円)



●特撰麦切り 200g  
税抜二〇〇円(税込二二六円)



●ふる里のそば慈恩寺 200g  
税抜二一〇円(税込二二七円)



●きしめん 200g  
税抜一八〇円(税込一九四円)



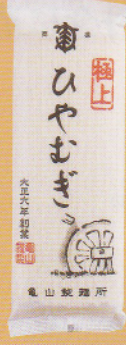
●そうめん 200g  
税抜一六〇円(税込一七三円)



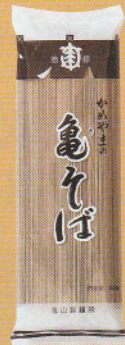
●百年のうどん 200g  
税抜三二〇円(税込三四六円)



●極上ひやむぎ 200g  
税抜二〇〇円(税込二二六円)



●亀そば 200g  
税抜二〇〇円(税込二二六円)



●中華そば 200g  
税抜一八〇円(税込一九四円)



●ひやむぎ 200g  
税抜一六〇円(税込一七三円)



●百年のそば 200g  
税抜三三〇円(税込三五六円)



●極上うどん 200g  
税抜二〇〇円(税込二二六円)



●特製そうめん 200g  
税抜一八〇円(税込一九四円)



●白糸そうめん 200g  
税抜一六〇円(税込一七三円)



●うどん 200g  
税抜一六〇円(税込一七三円)



■10束、15束、20束、30束、50束入をご用意しております。



◀冬セット  
各種詰合せ  
10・15・20・30束入



◀百年のひやむぎ  
百年のうどん  
百年のそば  
詰合せ  
10・15・20・30束入



夏セット  
各種詰合せ▶  
10・15・20・30束入

## めんのおいしいゆで方

大きな鍋に、たっぷりの湯をわかします。  
沸騰したら麺をバラバラとさばき入れ、強火で芯がなくなるまでゆで上げます。  
お好みの固さでお召上がり下さい。  
(ゆで基準:うどん約10分・そば約7分・ひやむぎ約6分)

※お祝い・仏事のものを用意して、地方発送も承ります。  
詰め合せ内容は、お好みに応じて変更できます。

ふるさとの想いをそえて  
季節の味、お届けします。  
選り抜かれた素材を使用し、  
百年の伝統に裏打ちされた贅沢な逸品。