

郷土の食
全力で

食歩ま

島原
SHIMABARA
Soumenbachi



南島原市の代表的な特産品である『島原手延そうめん』と地元食材を使った料理と、島原キリシタン文化の象徴である花クルスを描いたオリジナルの波佐見焼の器とのコラボレーション。こうして出来上がった料理そのものを『そうめん鉢』と名づけました。いずれも味自慢の出来栄です。この機会に是非ご賞味ください。



世界遺産のまち南島原
A World Heritage City Minamishimabara

令和7年
そうめん鉢プロジェクト
お店が考え抜いたそうめん料理を味わう。

ウラ面の
ひと言コメントも
参考にしてネ!!

〈イベント参加店18店舗〉

市内飲食店が そうめん料理の味自慢!

南島原の代表的な特産品である島原手延そうめんを使ってそれぞれのお店でレシピを考えました。食材にはなるべく島原半島のものを使い、器は島原キリシタン文化の象徴である花クルスを描いたオリジナルの波佐見焼とコラボレーション。出来上がった料理そのものを「そうめん鉢」と名づけました。いずれも自慢の出来栄です。この機会に是非ご賞味ください。
(季節や仕入れ食材の状況によりメニュー内容が変わる事があります)

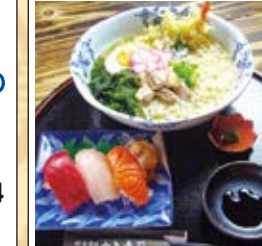
そうめん鉢参加店ご紹介

- | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|-----------------------|------|----|-----------------------|------|----|------------|--------|------------|--|--|
| 1 志

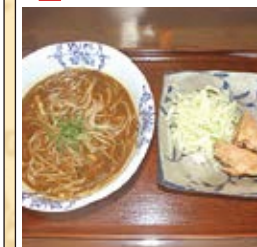
一年を通して、いつでも美味しい、そうめんが食べれます。
☎0957-72-5360
●深江町丙1926-12
営11:00～14:30
17:00～21:00 | 2 千里食堂

カソーメン!!
醤油餅のった温かいソーメン汁です♪
是非一度ご賞味を…
☎0957-72-5596
●深江町瀬野丁5619
営11:30～14:00
18:00～22:00
(オーダーストップ21:00) | 3 鶏の白石

鶏の白石の唐揚げとそうめんを御賞味下さい。
☎0957-72-3369
●布津町乙1487-7
食堂 11:00～19:00
売店 10:00～19:00 | 4 滝の茶屋

川のせせらぎを聞きながら、南島原の手延べ素麺をご賞味下さい。
☎0957-82-8284
●有家町尾上4664
営11:00～17:00 | 5 お食事処 みき寿司

とり煮込み煮麺。(お昼に提供)
☎0957-82-2528
●有家町久保54-1
営11:30～14:00
17:30～22:00 | | | | | | | | | | | |
| 6 くっちゃべ処 和が家

コシのある地元麺を使用。ピリ辛の醤油ダレと半熟玉子のコラボは間違いなかばい! お酒のメには「ませめん」ばい! 担々麺(温)もあります!
☎0957-82-6050
●有家町山川66-1
営18:00～24:00 | 7 かあちゃん寿司

地元産あらかぶ出汁が決め手のそうめん鉢。
(あらかぶを注文される方は要予約)
☎0957-82-2287
●有家町中須川224
営17:00～22:00 | 8 エコ・パーク 論所原

カレーそうめんセット。
☎0957-65-7056
●北有馬町丙4731-2
営11:30～14:30 | 9 割烹 城

割烹店ならではの!! 季節変わりそうめん鉢。
☎0957-85-2101
●南有馬町丁170
営11:00～14:00
17:00～20:30
(ラストオーダー20:00) | 10 原城温泉 真砂

とろろ月見そうめん(温)
☎0957-85-3155
●南有馬町丁133
営11:30～14:00
(ラストオーダー13:30) | | | | | | | | | | | |
| 11 居酒屋 吉番亭

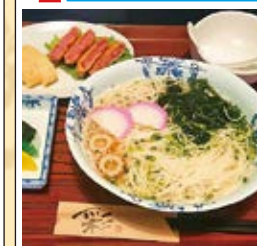
にゅうめんメに残りのスープでおにぎりを!
☎0957-85-3712
●南有馬町乙2372-2
営14:00～24:00 | 12 食事処 すだち

ほかふわ～雪見そうめん鉢。
☎0957-86-2380
●口之津町丙4352
水曜定休日
営(火)午前のみ 11:00～14:30
(月)～(日)11:00～14:30
(月)～(日)17:00～21:00 | 13 喫茶・お好み焼 童里夢

そうめん鉢サラダ。
☎0957-86-2208
●口之津町甲2165
営11:30～23:30 | 14 しらはまビーチホテル

夕日を見ながら鯛そうめん鉢。
☎0957-86-3030
●口之津町甲2829-1
営11:00～14:00
(オーダーストップ13:30)
17:00～20:00 | 15 マルサラ

モッツアレラチーズと地ダコのイタリアンそうめん鉢。
☎0957-86-5408
●口之津町甲2395-1
営(水)～(日)11:00～15:00
(土)～(日)17:00～21:00 | | | | | | | | | | | |
| 16 炉ばた焼 天海

豚キムチの卵とじ素麺との相性バツグン!
☎0957-87-3519
●加津佐町乙2820-1
営11:00～14:00
18:00～22:00 | 17 和風レストラン 魚勝

ボリューム満点お腹いっぱい!
☎0957-87-4703
●加津佐町乙97
営11:00～14:00
17:00～21:00 | 18 四季彩々 ひいろ

鶏の天ぷらと鶏ガラスープのあっさり煮麺
☎0957-87-3342
●加津佐町乙119
営18:00～24:00 | <div data-bbox="2235 1297 2710 1481"> 島原そうめん鉢を食べて三角くじ実施中!!
 お店でその場で当たる! </div> <div data-bbox="2235 1481 2710 1584"> 【期間】 令和7年10月1日(水)より 令和8年1月31日(土)まで
 三角くじが無くなり次第終了といたします。 </div> <div data-bbox="2235 1584 2710 1900"> <table border="0"> <tr> <td>1等</td> <td>そうめん鉢
*波佐見焼きオリジナル器</td> <td>400本</td> </tr> <tr> <td>2等</td> <td>有馬キリシタン遺産記念館
ペア入場券</td> <td>100本</td> </tr> <tr> <td>3等</td> <td>島原手延そうめん2束</td> <td>1,000本</td> </tr> <tr> <td colspan="3">★ハズレ…商品なし。</td> </tr> </table> </div> | 1等 | そうめん鉢
*波佐見焼きオリジナル器 | 400本 | 2等 | 有馬キリシタン遺産記念館
ペア入場券 | 100本 | 3等 | 島原手延そうめん2束 | 1,000本 | ★ハズレ…商品なし。 | | |
| 1等 | そうめん鉢
*波佐見焼きオリジナル器 | 400本 | | | | | | | | | | | | | |
| 2等 | 有馬キリシタン遺産記念館
ペア入場券 | 100本 | | | | | | | | | | | | | |
| 3等 | 島原手延そうめん2束 | 1,000本 | | | | | | | | | | | | | |
| ★ハズレ…商品なし。 | | | | | | | | | | | | | | | |



「島原手延そうめん」の美味しさの秘密

「手延べ」

400年余りの歴史と伝統に裏付けられた麺師の技によって生み出される「島原手延そうめん」は、十数の工程をゆくりと熟成させながら、「ヨリ」をかけ、少しずつ延ばすことで細く、強い「コシ」がある麺が生まれます。

そうめん鉢に関するお問い合わせ

■南島原市商工会

〒859-2206 長崎県南島原市有家町中須川155
TEL.0957-73-9100 FAX.0957-61-0400

■南島原市 地域振興部 商工観光課

〒859-2211 長崎県南島原市西有家町里坊96番地2
TEL.0957-73-6633 FAX.0957-82-3086

検索

島原そうめん鉢

GO