

7月7日七夕は「そうめんの日」

平安時代の宮中では7月7日の七夕の日にそうめんの原型といわれる「索餅」が供えられたといわれており、七夕の日に食べると病気がかからないといわれていました。

新型コロナウイルスに負けないよう、7月7日に「島原手延そうめん」を食べて、無病息災を祈るとともに、本格化する暑い夏を乗り切りましょう。



南島原そうめん鉢 夏のキャンペーン 7月7日(水)~9月30日(木)



7月7日の「そうめんの日」から市内飲食店40店舗で「南島原そうめん鉢 夏のキャンペーン」を開催します。各参加店舗で、店自慢の「オリジナルそうめん料理」や「夏にピッタリのそうめん料理」を提供します。

また、参加店舗で「島原手延そうめん」を食べてSNSに投稿すると、抽選で「MINAポイント」や「特産品」が当たるキャンペーンを開催するほか、スタンプラリーも実施します。

この機会に各店自慢のそうめん料理をぜひご賞味ください。

キャンペーンの内容や参加店舗などの詳細は、市のホームページ、または参加店舗に設置しているチラシなどでご確認ください。



市HP

南島原そうめん鉢

検索

商工振興課(西有家庁舎) ☎73-6633

島原手延そうめんを食べよう 簡単お手軽レシピ

おつまみ手巻きそうめん

子どものおやつやお酒のつまみにピッタリのメニューです。ぜひお試しください。

材料(2人分)

- 島原手延そうめん …… 2束
- 鮭フレーク …… 1瓶
- マヨネーズ …… 大さじ1
- めんつゆ(4倍濃縮) …… 小さじ1/4
- カイワレ …… 1パック
- 韓国海苔 …… 適量



作り方

- 1 鮭フレーク、マヨネーズ、めんつゆを混ぜます。
- 2 ①の材料とカイワレ、そうめんを韓国海苔で手巻きにします。
※鮭フレーク以外にもお好みの食材を使ってオリジナルメニューでも楽しめます。



特集

夏本番！ そうめんの季節がやってきた！

本格的に暑い夏を迎え、今年もそうめんが更に食べたくなる季節となりました。
市を代表する特産品「島原手延そうめん」を食べましょう。



島原手延そうめんについて

市内では200を超える生産者が「島原手延そうめん」を製造しており、国内の手延そうめんの約30%のシェアを誇る一大産地です。

厳選した小麦粉と雲仙山系の伏流水を使用し手延製法により作られている「島原手延そうめん」は、麺にヨリをかけて延ばしながら熟成を重ねることで、強いコシと滑らかな食感を生み出しています。



認証マーク

島原手延そうめん認証制度

市では、厳しい基準に合格した「島原手延そうめん」について認証する「島原手延そうめん認証制度」に取り組んでいます。

認証そうめんには、認証マークが貼られています。厳格な基準をクリアし品質を満たした「良質の証」であり、皆さんに自信をもっておすすめできる商品です。