



天然素材由来の色素を使った手延べ素麺。  
ウコン、黒ゴマ、紫芋、  
シモン芋(熊本県天草市特産品)の葉による  
自然な色合いと風味が活きています。  
白(通常)と合わせて5つの彩りが食卓を華やかに。

**豊育の麺「彩」(九州産小麦100%使用)**

商品番号	<b>3181</b>
内容量	50g×20束
商品価格	1,680円(税込)



**本造り手延そうめん  
(九州産小麦使用)**

商品番号	<b>3162</b>
内容量	250g×8袋
商品価格	2,000円(税込)

九州産小麦使用の手延べ素麺。  
本場ならではの滑らかな喉越しが特長。



**豊育の麺「緑」  
(九州産小麦100%使用)**

商品番号	<b>3119</b>
内容量	300g×5袋
商品価格	1,680円(税込)

手延べ製法による素麺。豊かな大地と  
ミネラル豊富な伏流水による逸品。



**豊育の麺「極」  
(九州産小麦100%使用)**

商品番号	<b>3151</b>
内容量	50g×16束
商品価格	2,200円(税込)
商品番号	<b>3152</b>
内容量	50g×24束
商品価格	3,350円(税込)

古来の手延べ製法で仕上げた  
最高級の味わいをご堪能ください。



JAあしきた厳選の素材を使って  
手延べ素麺の本場・長崎県島原にて作りました。  
伝統の味わいを全国の皆様へお届けします。

**米 水 麺**

芦北山系の主峰「大関山」から  
きょうも清水が湧いている。

芦北地方を潤す幾つもの清流の源、大関山。  
その美しい水こそ、あらゆる農産物の美味しさの源。  
育った水で炊くお米の味は格別、極上。  
「美味の奥にある名水」をぜひご体感ください。



栽培地を指定(山間地)して地元の  
堆肥を使用。無化学肥料にて栽培を行ない、  
農薬散布は1年に2回のみという  
環境と人にやさしい農業で作りました。

大関米	5kg
商品番号	<b>6101</b>
内容量	5kg
商品価格	2,600円(税込)



芦北町南部にそびえる芦北山系の主峰  
「大関山」から湧き出る清流に育まれました。  
美しい水と豊かな大地、人の真心が  
込められた味わいです。

大関山系米	10kg	5kg
商品番号	<b>6102</b>	<b>6102-2</b>
内容量	10kg	5kg
商品価格	3,900円(税込)	1,980円(税込)



「森の都」「熊本」で「生産」された  
という意味の「森のくまさん」は、  
母=ヒノヒカリ・父=コシヒカリ。  
粘りがあって美味しいと人気のお米です。

森のくまさん	10kg	5kg
商品番号	<b>6111</b>	<b>6111-2</b>
内容量	10kg	5kg
商品価格	3,900円(税込)	1,980円(税込)



熊本県葦北郡芦北町の南部、大関山系に位置する  
熊本名水百選・国見水源にて採水したナチュラル・ミネラルウォーター。  
弱アルカリ性の軟水(硬度24・PH7.6)で、やわらかくまろやかな  
口当たりが特徴。2ℓ・500mlのペットボトル2サイズをご用意しています。

真つ清水	2ℓ	500ml
商品番号	<b>4104</b>	<b>4105</b>
内容量	2ℓ	500ml
商品価格	240円(税込)	120円(税込)

※2ℓは、ケース買い(6本入り)もございます。