

「奥の細道」松尾芭蕉も称賛、小松の味を代表する極上の逸品。

加賀百万石  
特選

# 小松うどん今昔



江戸時代、うどん作りの名人「亀屋徳右衛門」が加賀藩御用達の干うどんを納めていました。この小松の干うどん、加賀藩の名物として藩主はもちろん、將軍、大名家に、また、松尾芭蕉が小松に立ち寄った際贈られ、大変喜ばれたそうです。以来三百年、大衆の食文化にも強く根付き、広く親しまれつづけてきました。

「小松うどん今昔」は亀屋徳右衛門伝承の逸品。麵は国内産の上質小麦粉と能登半島の浜塩、加賀特産丸いも(山いも)を使い、霊峰白山の豊かな伏流水で練りあげました。コシ、透明感があり、ゆでのびしにくく、喉ごしのよい、つるつる美味しいうどんです。めんつゆは日本海の荒波に育った雑節(鰯、鰯、小鯖等)と本かつお、いりこ、古くは北前船によって運ばれたと記されている利尻昆布を今もふんだんに使い、厳選した地元大野の本醸造醤油、甘味として本みりん、オリゴ糖等の天然素材で純粋に調製された自慢の自家製だしで、より一層美味しくお召し上がり頂けます。ご贈答に、ご家庭に、美味しい笑顔をお届けします。

**1** 小松綸子 1本  
干うどん2袋+つゆ6袋  
1,575円(税込)

**2** 小松綸子 2本  
干うどん4袋+つゆ12袋  
3,150円(税込)

**3** 小松綸子 3本  
干うどん6袋+だし18袋  
4,725円(税込)



**6** 小松うどん今昔 7袋  
干うどん7袋(つゆ無)  
4,200円(税込)

**7** 小松うどん今昔 7袋  
干うどん7袋+つゆ21袋  
5,250円(税込)



**4** 小松うどん今昔 5袋  
干うどん5袋(つゆ無)  
3,150円(税込)

**5** 小松うどん今昔 5袋  
干うどん5袋+つゆ15袋  
4,200円(税込)



ご注文者	
フリガナ	_____
お名前	_____
〒	_____
ご住所	_____
電話番号	_____
E-mail	_____
お届け先	
フリガナ	_____
お名前	_____
〒	_____
ご住所	_____
電話番号	_____
のし	_____
要	不要
表書き	_____
配達指定日	_____
午前	午後

品番	品名	つゆ	御注文個数	金額
1	小松綸子 1本 干うどん2袋+つゆ6袋	冷・温		円
2	小松綸子 2本 干うどん4袋+つゆ12袋	冷・温		円
3	小松綸子 3本 干うどん6袋+つゆ18袋	冷・温		円
4	小松うどん今昔5袋 干うどん5袋(つゆ無)			円
5	小松うどん今昔5袋 干うどん5袋+つゆ15袋	冷・温		円
6	小松うどん今昔7袋 干うどん7袋(つゆ無)			円
7	小松うどん今昔7袋 干うどん7袋+つゆ21袋	冷・温		円
※干うどん1袋=225g(3人前相当)				
合計金額				円

**送料別途必要** ご購入合計金額が10,000円以上で、お届け先が1箇所の場合は送料無料！

**お支払い方法** [郵便振替]ご注文者様宛に振替用紙を発送させていただきますので、到着後、郵便局にてお支払いください。  
■ 記載金額は商品・箱・包装代金が含まれています。

個人情報の取扱/中石食品工業の通信販売をご利用いただいたお客様の個人情報は、お客様からのご依頼の業務(商品の受発注、発送、決済おび対応等)のために使用し、第三者に提供・開示いたしません。当社から商品案内等の情報提供をさせていただきます場合がございます。ご了承ください。



おいしさに花を咲かせます  
株式会社 中石食品工業

石川県小松市日末町い78 TEL 0761-44-8484(代)  
■ E-mail : no1@komatsu-udon.co.jp  
■ URL : http://www.komatsu-udon.co.jp/

当社ホームページでのお買い物がお得。www.komatsu-udon.co.jpへお気軽にお越しください。  
FAX送信方向 (FAX 0761-44-8283)  
※同じものを2度送信しないようお願い致します。お届け先が複数の場合は本票をコピーしてご利用ください。