

Kamoto's Noodle Autumn-Winter Selection

秋・冬 ご贈答のご案内

会員特別価格

お土産 冬のおだし麺。

登録商標 かも手

全国乾麺協同組合連合会 HACCP 認証マーク

農林水産省認証 手延べ干しめん 生産行程管理者 特定JAS認定工場

かも川手延素麺株式会社



イベント・体験のご案内

「麺蔵人」では、年3回のイベントを開催。
かも手大輪水車を目印にお越しください。

- 春のうどん祭
- 夏の風流そうめん流し
- 冬のうどん祭

※状況により中止になる場合がございますのでご了承くださいませ。



お食事処では 一年中 そうめん流しが楽しめます！

伝統手延べ製法を体験! かも川手延麺師大学 要予約

手延べ麺造りが体験できます。(お土産付)※15名～受付可能。体験日は平日です。

ご注文方法

電話・FAX・ハガキ・封書 にてご用命ください。
(ご依頼主様・お届け先・商品記号をお知らせください。)

送　料 (税抜)

地域	岡山県	九州・中国 四国・関西	中部・北陸 信越・関東	東北	沖縄 北海道
商品価格 ~9,999円(税抜き)	700円	800円	900円	1,100円	1,500円
商品価格 10,000円~(税抜き)	無料	無料	無料	無料	800円

※上記表は一箇所あたりの送料となります。
※今後予想される宅配業者の運賃改定に伴い、送料の変更、もしくは送料無料になるご購入金額の上限が変更になる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

送料以外に別途必要となります。
【クール便代(1箇所あたり)】200円(税抜き)
【代金引換手数料(2回目以降)】300円(税抜き)～

発　送　時　期

のし指定	配達時期
お歳暮のし	**2020年12月1日(火)以降、順次**発送いたします。
お歳暮以外ののし のし指定なし	**お申し込み受付後、順次**発送いたします。

●**配達指定日は余裕を持ってお知らせください。**
(郵便でご注文の場合、2週間ほどの余裕をみてください。)

大口割引サービスのご案内

大口でご利用いただくお客様向けに、お得な割引きサービスをご用意させていただきました。　※インターネットでの大口割引のお申し込みはできません。

適用条件及び割引率	
	1回のご利用が商品代金10万円(税抜き)以上 → **商品代金の3%割引**
	1回のご利用が商品代金30万円(税抜き)以上 → **商品代金の5%割引**

お支払い

初めてご購入の場合	2回目以降ご購入の場合
●ご自宅お届けの場合 代金引換 (手数料は初回のみ弊社負担)	**●ご自宅お届けの場合** 振込用紙を商品に同梱。 又は代金引換。
●先方様のみの場合 ご依頼主様に振込用紙を送付致します。お振込確認後、商品発送致します。	**●先方様のみの場合** 商品発送後にご依頼主様に振込用紙を送付致します。

到着後10日以内に郵便局・コンビニエンスストア(手数料不要)、銀行(手数料お客様負担)にてお振込ください。

のし・包装

ご入用の方はご注文時にお申し付けください。

- 紙袋等が有料となっております。ご了承ください。
- 紙袋のサイズはこちらで判断させていただきます。
- 紙袋のご指示がない場合はおつけいたしません。
- のしのご指示がない場合は短冊のしとなります。



●オリジナル包装紙



●オリジナル紙袋
(大・中・小)
各80円(税抜)

●ビニール袋(大5円・小4円)(税抜)
●おすそわけパッケージ(80円)(税抜)
※別途ご入用の方は注文書にご記入いただくか、お電話にてお知らせください。

消　費　税

カタログ内の商品価格・送料は全て税抜き価格です。
消費税に関しまして、商品代は8%(一部の商品は10%となります。)
送料・クール便代・代金引換手数料は10%となります。

●万一、商品が揃わない場合はご容赦くださいませ。
●このカタログに掲載しております商品のデザイン・仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承くださいませ。

登録商標 かも手

かも川手延素麺株式会社

〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東1719-1

0120-00-7778

TEL (0865)44-7777 (受付／8:30～17:00)
FAX (0865)44-6758 (受付／24時間)
休業日／土・日・祝日・盆・年末年始
URL／http://www.kamote.co.jp/

かも手の麺はかも手モバイル店に今すぐアクセス！
楽天市場店　https://www.rakuten.co.jp/kamotenomen/
Yahoo! 店　https://shopping.geocities.jp/ichibannobashi/index.html



「麺蔵人(めんくらんど)」直売所 & お食事処 & 足湯

浅口市鴨方町小坂東 1981　TEL (0865)44-1112
0120-41-6868　FAX (0865)44-6868

直売所／9:00～18:00 (休)年始)
お食事処／平　日　11:00～17:00・水曜日 14:00 迄
　土・日・祝　11:00～19:00
足　湯／平　日　10:00～16:30 (休)水曜日)
　土・日・祝　10:00～18:30

2020.10



かも手の麺

伝えたい、手延べの醍醐味。

気候と風土が創り上げた手延べ麺のまち

備中鴨方

弊社は、江戸時代より手延べ素麺のまちとして知られる備中鴨方（岡山県鴨方）に昭和四十七年設立しました。設立当時より手延べ麺の量産化に向けた研究を深め、難しいとされていた手延べうどんの製造システムの開発に日本で初めて成功しました。
現在では、手延べうどんのトップメーカーとして生産量日本一を誇っております。



切らずに延ばす伝統の技法

手延べ製法

伝統の「手延べ製法」は、刃物を使わず「熟成」と「延ばし」を繰り返します。その生地は、一定方向に延ばし続けられるため、「グルテン」が繊維状に形成され、しっかりとした弾力と独特のコシが生まれます。
つきたてのお餅のようなもっちり感と、つるつるとした喉越しが手延べ麺の美味しさの醍醐味です。





厳選された素材と衛生的な製造環境

安心の麺

お求めいただきましたかも川の麺は、手延べ製法を駆使し原料、製造ともに吟味いたして造りましたきわめつけの麺でございます。大型工場としては、日本で初めて農林水産省の「HACCP法」に基づく高度化計画の認定を受け、乾麺HACCPを導入しました。これからもより一層安心・安全な商品をお客様にお届けできるよう日々向上を目指して取り組んで参ります。

全国乾麺協同組合連合会 HACCP 認証マーク

JAS 農林水産省認証 手延べうどん 生産自粛理者 特定八郎定工場

延ばしたての旨さがひと味ちがう 登録商標

一番のばし 生 手延うどん

かも手の自信作。
ほかでは絶対味わえない造りたて、
延ばしたての最高の美味しさを
釜揚げやざるうどんで
お召し上がりください。

延ばしたて工場直送商品



予約注文

ゆで時間 12分～14分

◆一番のばし「生」手延うどん

			会員価格
記号 RU-1N6	280g×6	㊒4,110円	3,400円
記号 RU-1N3	280g×3	㊒2,060円	1,730円

賞味期限:15日



予約注文 ゆで時間 12分～14分

◆一番のばし「生」手延うどん「麺つゆ付」

			会員価格
★ 記号 RU-1NS	生うどん 280g×4 麺つゆ 300ml×1	㊒3,910円	3,270円

賞味期限:うどん／15日
※ご注文の際に「つけつゆ」「かけつゆ」のいずれかをご指示ください。
※麺つゆのご指示がない場合は「つけつゆ」をセットしてお届け致します。



太口の生うどんです。
ざるうどんやかけうどんに…
食べ応え充分で
本格的な味を
味わっていただけます。
麺の醍醐味を味わいたい方におすすめ

かも手 生うどん



ゆで時間 12分～17分

◆手延べ生うどん

			会員価格
記号 RU-300	300g×12	㊒7,680円	5,900円
記号 300-10	300g×10	㊒6,400円	4,980円
★ 記号 300-6	300g× 6	㊒3,980円	3,270円

賞味期限:30日



ゆで時間 12分～17分

◆手延べ生うどん「麺つゆ付」

			会員価格
記号 RUS-5	生うどん 300g×7 麺つゆ 300ml×1	㊒5,630円	4,640円
★ 記号 RUS-3	生うどん 300g×5 麺つゆ 300ml×1	㊒4,330円	3,620円
記号 RUS-2	生うどん 300g×3 麺つゆ 300ml×1	㊒3,060円	2,610円

賞味期限:うどん30日
※ご注文の際に「つけつゆ」「かけつゆ」のいずれかをご指示ください。
※麺つゆのご指示がない場合はおまかせとさせていただきます。

★印は、写真の商品です。



写真はイメージです。

究極の玉子かけうどん
たまかけうどん

一番のばし生うどんと産みたての玉子の詰め合わせ。
もっちり滑らかな食感のうどんに玉子を割って、
たまかけ専用つゆを回しかけて食べれば、
これはもう絶品。

生うどん



ゆで時間 12分～14分

◆手延べ生うどん「かけつゆ付」

	記号	内容	㊒	会員価格
	DUS-6	生うどん 250g×6 かけつゆ 18食	㊒5,640円	4,640円
★	DUS-3	生うどん 250g×3 かけつゆ 9食	㊒2,880円	2,440円

賞味期限：うどん／30日



人気商品

予約注文

ゆで時間 12分～14分

◆たまかけうどん

記号	内容	㊒	会員価格
EG-6	一番のばし生うどん 90g×6 あっぱれ玉子 ×6 たまかけ用つゆ 150ml×1	㊒3,800円	3,170円

賞味期限：玉子生食／14日　うどん／15日

延ばしたての旨さともチモチの食感
一番のばし手延うどん

かも手の自信作。
滑らかな舌触りと弾力が抜群の中太麺です。



ゆで時間 9分

◆一番のばし手延うどん「麺つゆ付」

	記号	内容	㊒	会員価格
	2NYS-5	うどん 220g×12 麺つゆ 300ml× 1	㊒5,660円	4,420円
★	2NYS-3	うどん 220g×10 麺つゆ 300ml× 1	㊒4,910円	3,860円
	2NYS-2	うどん 220g× 6 麺つゆ 300ml× 1	㊒3,390円	2,750円

※ご注文の際に「つけつゆ」「かけつゆ」のいずれかをご指示ください。
※麺つゆのご指示がない場合はおまかせとさせていただきます。



おすすめ商品

ゆで時間 9分

◆一番のばし手延うどん

記号	内容	㊒	会員価格
U-2NY	220g×20	㊒7,520円	5,520円
U-2NY15	220g×15	㊒5,640円	4,130円
U-2NY12	220g×12	㊒4,520円	3,320円
U-2NY8	220g× 8	㊒3,050円	2,250円

★印は、写真の商品です。

ご自宅用
手延べうどん

本格手延べうどんをご自宅で



ゆで時間 12分～13分

◆手延うどん

記号	内容	㊒	会員価格
KU-30	200g×30	㊒9,440円	6,830円
KU-22	200g×22	㊒6,960円	5,030円
KU-18	200g×18	㊒5,720円	4,140円
KU-12	200g×12	㊒3,840円	2,810円



ゆで時間 12分～13分

◆手延うどん「麺つゆ付」

	記号	内容	㊒	会員価格
	KUS-5	うどん 200g×18 麺つゆ 300ml× 1	㊒6,890円	5,250円
★	KUS-3	うどん 200g×14 麺つゆ 300ml× 1	㊒5,610円	4,330円
	KUS-2	うどん 200g× 8 麺つゆ 300ml× 1	㊒3,610円	2,930円

※ご注文の際に「つけつゆ」「かけつゆ」のいずれかをご指示ください。
※麺つゆのご指示がない場合はおまかせとさせていただきます。



ゆで時間 5分～6分

◆手延細うどん

記号	内容	㊒	会員価格
OE-30	200g×30	㊒9,440円	6,830円
OE-22	200g×22	㊒6,960円	5,030円
OE-18	200g×18	㊒5,720円	4,140円
OE-12	200g×12	㊒3,840円	2,810円



ゆで時間 3分～4分

◆手延早ゆで熟成うどん

記号	内容	㊒	会員価格
SP-20	270g×20	㊒9,420円	7,080円
SP-8	270g× 8	㊒3,860円	2,980円

かも手いちおしの
手延うどんが
さらに美味しく
なりました。

リニューアル renewal



ゆで時間 12分～13分

◆太陽手延うどん

記号	内容	㊒	会員価格
TU-20	200g×20	㊒8,400円	7,330円
TU-10	200g×10	㊒4,300円	3,740円



ゆで時間 5分～8分

◆手延早煮うどん

記号	内容	㊒	会員価格
HO-30	180g×30	㊒9,440円	6,830円
HO-22	180g×22	㊒6,960円	5,030円
HO-18	180g×18	㊒5,720円	4,140円
HO-12	180g×12	㊒3,840円	2,810円



【簡単 カレーうどん】
お湯が沸いたら、コンソメの素、カレールー、お好みのスパイスを溶き混ぜる。鶏の唐揚げ、ゆで玉子、素揚げした野菜、茹でたうどんを加え一煮立ちしたら出来上がり。

写真はイメージです。

かも手の麺であったかパーティ。



アクアパッツァ風うどん（2人分）

手延べうどん200g、白身魚切り身（鯵、鯛など）2切、貝（あさり、はまぐり、ムール貝）100g、プチトマト10個、ブラックオリーブ10個、にんにくスライス1片分、オリーブオイル大さじ3、白ワイン（日本酒でもよい）100cc、めんつゆ大さじ2、水300cc、塩・黒こしょう少々、イタリアンパセリ・レモン適量、ⓐローズマリー・タイム・ローリエ適量

作り方

①うどんを硬めに茹でておく。 ②フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて焦がさないように炒める。③②に白身魚を加え、両面を焼く。 ④③に貝、プチトマト、ブラックオリーブ、白ワインを加えアルコールを飛ばす。 ⑤④にⓐ、水、めんつゆ、①のうどんを加えて5〜6分煮て、塩、黒こしょうで味を調える。 ⑥器に盛りつけ、イタリアンパセリ、レモンを飾りつければ出来上がり。

ゆで時間 7分

◆ 手延べうどん「麺つゆ付」 会員価格

記号				
FNUS-5	手延べうどん220g×12 麺つゆ300ml×1	⊗7,090円	4,660円
★ FNUS-3	手延べうどん220g×10 麺つゆ300ml×1	⊗6,100円	4,070円
FNUS-2	手延べうどん220g× 6 麺つゆ300ml×1	⊗4,000円	2,760円

※ご注文の際に「つけつゆ」「かけつゆ」のいずれかをご指示ください。
※麺つゆのご指示がない場合はおまかせとさせていただきます。



ゆで時間 7分

◆ 手延べうどん 会員価格

記号			
FNU-20	220g×20	⊗9,860円	5,920円
FNU-15	220g×15	⊗7,320円	4,480円

写真はイメージです。

使い勝手がいいので、根強い人気の麺

乱短・乱麺

手延べ麺を作る際、端を切ってできたバチのような短麺と少しゆがみがある乱麺をお手頃価格で。味はそのまま、使い勝手がいいので大変人気のロングセラー商品です。



ゆで時間 約5分

◆乱　短 会員価格

記号			
MB-2	600g×2	⊗1,450円	1,060円



乱短で作る やせうま風おやつ

きな粉、砂糖、塩でお好みの甘さに調整する。茹でて水気を切った乱短と混ぜて出来上がり。お好みで黒蜜、餡子をトッピング。



写真はイメージです。

今売れてます!

ゆで時間 5分〜7分

◆乱　麺 会員価格

記号			
NB-16	250g×16	⊗5,740円	4,110円
NB-7	250g× 7	⊗2,550円	1,820円

★印は、写真の商品です。

冬も手延べの喉越しでつるっと

手延べざるうどん

約4分茹での手間いらず。
冬でもこの商品をお買い求めいただくリピーターの方が多くつるっとした喉越しと独特のコシが人気です。

冬も売れてます!



ゆで時間 4分

◆手延べざるうどん 会員価格

記号			
ZU-20	220g×20	⊗9,880円	5,920円
ZU-15	220g×15	⊗7,490円	4,510円
ZU-10	220g×10	⊗5,080円	3,100円

舌触り抜群

写真はイメージです。

辛いもの好きの方におすすめ

唐がらしうどん

うどん生地に唐辛子を練り込んだ手延べ麺。
寒い日には辛くて熱いうどんでぽっかぽか。
辛さは二種類からお選びいただけます。

写真はイメージです。



ボンゴレ（2人分）	作り方
アサリ・1P、バジル・適量、トマトホール缶・1缶、にんにく・1かけ、鷹の爪・1本、白ワイン100cc、かけつゆ・20cc、酢・大2、オリーブ油・大2、水・大2	フライパンにオリーブ油、にんにくみじん切り、鷹の爪を入れ熱し、砂抜きしたアサリを入れ炒める。アサリの口が少し開いてきたら白ワインを入れ、蓋をして蒸した後アサリを取り出す。オリーブ油を足してトマトホール缶を入れ、火が通ってきたらアサリをもどし入れ、かけつゆ、酢、塩、コショーで味を調整する。茹でた麺の湯切りをして、皿に盛りスープをかける。



ゆで時間 7分〜8分

◆唐がらしうどん（チョイ辛） 会員価格

記号			
PU-16C	180g×16	⊗7,840円	4,700円
PU-8C	180g× 8	⊗4,060円	2,510円

ゆで時間 7分〜8分

◆唐がらしうどん（メチャ辛） 会員価格

記号			
PU-16M	180g×16	⊗7,840円	4,700円
PU-8M	180g× 8	⊗4,060円	2,510円

ご贈答用麺

本格手延べうどんをあの方へ…



写真はイメージです。

年越し・新春麺合戦

おせち料理の合間の一品に…

年の瀬を華やかに彩る麺の数々。
一年の締めくくりに
手延べの麺の詰め合わせをご利用ください。
新しい年を迎えるのにもふさわしい一品です。



◆手延べ麺詰合せ・麺合戦「かけつゆ付」〈化粧箱入〉

記号	内容		会員価格
AN-50	手延べ長うどん 200g×2　手延べ長そば 200g×2 厳蓮寺茶そば 140g×3　かけつゆ（20ml×4）×2	⊗6,160円	5,520円
AN-40	手延べ長うどん 200g×2　手延べそば 180g×2 厳蓮寺茶そば 140g×2　かけつゆ（20ml×4）×2	⊗5,170円	4,640円
AN-30	手延べ長うどん 200g×1　手延べ長そば 200g×1 厳蓮寺茶そば 140g×2　かけつゆ（20ml×4）×1	⊗3,690円	3,320円

備前焼セット

備前焼大鉢・小鉢・箸置き付

日本六古窯の一つに数えられる千年の歴史を持つ備前焼。
大鉢と小鉢と箸置き、手延べ麺の詰め合わせ。
年を重ねるごとに深い味わいを感じていただけます。



数量限定商品

◆備前焼「吉祥」〈木箱入〉（うどんセット「かけつゆ付」）

記号	内容		会員価格
BZ-U	うどん（100g×4）×6 かけつゆ200ml×1	⊗19,060円	13,340円

大鉢／直径　約220mm×高さ65mm　小鉢／直径約100mm×高さ65mm

※この商品の消費税は10%となります。

手延べ麺詰合せ

麺喫満喫



◆手延麺詰め合わせ・麺づくし「かけつゆ付」〈木箱入〉

記号	内容		会員価格
★UBS-50	よもぎそば45g×5 うどん 90g×5 梅そば 50g×5 かけつゆ 20ml×8	⊗5,800円	5,220円
UBS-35	よもぎそば45g×4 うどん 90g×3 梅そば 50g×4 かけつゆ 20ml×6	⊗4,060円	3,640円

麺逸品



◆雅〈木箱入〉

記号	内容		会員価格
KD	そば 135g×5 うどん 160g×5 きしめん140g×5 素麺 60g×5 細うどん100g×5	⊗13,340円	12,010円

手延べうどん

手延べ麺のコシを存分にご堪能あれ

夜つゆもどし

地酒ねり込み　登録商標

半生麺特有のコシをお楽しみあれ

半生麺

発売から早20年余。根強い人気の商品でございます。地酒が奥深い味を呼び、舌触りの良さに加え、もっちりとした弾力で食感を楽しめます。

期間限定 10月~3月

イチ押し!



ゆで時間 7分~8分

◆夜つゆもどし手延べうどん

記号	内容		会員価格
YU-8	250g×8	⊗5,490円	5,170円
★YU-6	250g×6	⊗4,330円	4,030円
YU-4	250g×4	⊗3,060円	2,780円

賞味期限：60日

手延べ饂飩

手延べ麺の醍醐味といえば、もちもちの食感。手打ち麺とはひと味違う粘りのあるコシの強さと、喉越しの良さは麺通には堪らない味わいです。



ゆで時間 12分~13分

◆手延べ饂飩〈化粧箱入〉

記号	内容		会員価格
★U-50	200g×11	⊗5,800円	5,220円
U-30	200g× 6	⊗3,480円	3,130円
U-22	200g× 4	⊗2,550円	2,300円

ゆで時間 4分~5分

◆手延べ釜あげうどん

記号	内容		会員価格
KZU-50〈木箱〉	180g×8	⊗5,800円	5,220円
★KZU-30〈化粧箱〉	180g×5	⊗3,480円	3,130円
KZU-20〈化粧箱〉	180g×3	⊗2,320円	2,090円

ゆで時間 12分~13分

◆手延べ饂飩（長）〈木箱入〉

記号	内容		会員価格
KLU-100	250g×17	⊗11,600円	10,440円
KLU-50	250g× 8	⊗5,800円	5,220円
★KLU-30	250g× 4	⊗3,480円	3,130円



ゆで時間 5分~7分

◆手延べうどん

記号	内容		会員価格
MUK-50〈木箱〉	200g×8	⊗5,800円	5,220円
★MUK-30〈化粧箱〉	200g×5	⊗3,480円	3,130円
MUK-20〈化粧箱〉	200g×3	⊗2,320円	2,090円

お鍋にスッポリ。調理しやすい19センチの麺です。



ゆで時間 12分~13分

◆手延べ饂飩〈化粧箱入〉

記号	内容		会員価格
★NUW-12	100g×12	⊗4,640円	4,180円
NUW-3	100g×3	⊗1,160円	1,040円

38センチの長麺は手延べの食感が深く味わえます。



ゆで時間 約9分

◆手延べ饂飩（長）〈化粧箱入〉

記号	内容		会員価格
NUL-7	180g×7	⊗4,640円	4,180円
★NUL-5	180g×5	⊗3,480円	3,130円



ゆで時間 16分~20分

◆手延長生うどん

記号	内容		会員価格
★DU-40	500g×4	⊗4,640円	4,180円
DU-20	500g×2	⊗2,540円	2,090円

賞味期限：30日



期間限定 11月~3月

◆みそ煮込みうどん「かけつゆ付」

記号	内容		会員価格
MM-60	長生うどん 500g×4 合わせみそ 250g×2 かけつゆ 20ml×10	⊗7,030円	6,590円
★MM-36	長生うどん 500g×2 合わせみそ 250g×1 かけつゆ 20ml×5	⊗4,210円	3,960円

賞味期限：うどん／30日



期間限定 11月~3月

◆手延生麺「かけつゆ付」

記号	内容		会員価格
FMS-60	生うどん 250g×4 生そば 220g×4 かけつゆ 200ml×1	⊗7,180円	6,620円

賞味期限：麺／60日

★印は、写真の商品です。

かも手 簡単調理麺

時間がない時や、急な来客でも大丈夫。手間無しでおいしい手延べ麺が味わえます。

かも手 手延べ冷凍うどん



写真はイメージです。

本格手延べ麺の茹でたてのおいしさを瞬間冷凍でとじ込めました。天ぷら、きつね、山菜、釜あげをご用意。

ゆで時間 3分～3分半

◆かも手冷凍うどん「麺つゆ付」 5食セット

記号 レイトウ-5

天ぷらうどん×1　きつねうどん×1
山菜うどん　×1　釜あげうどん×2

1セットご注文 4,200円
2セットご注文 7,310円

冷凍便送料込

※冷凍麺に限り、他商品との同時梱包は致しかねます。

かも手 手延べ煮麺（にゅうめん）



江戸時代から受け継がれた昔ながらの手延べ製法で作られた煮麺です。熱湯を注いで3分待つだけの即席麺です。

麺つゆ・具材付 即席麺

◆手延べ煮麺「麺つゆ・具材付」

記号 TEN-SM

即席めん　55g×6
具材（卵・しいたけ・ほうれん草）×6
かけつゆ　20ml×6

会員価格
税込3,480円 3,130円

写真はイメージです。

かも手 美星豚鍋 鴨鍋セット



お好みの野菜をご準備していただくだけ。手延べ麺の食感をそのまま活かした本格鍋セットです。

写真はイメージです。



数量限定商品



◆岡山県産 美星豚 鍋セット（4人前）

記号 レイトウP

冷凍うどん200g×4　美星豚300g×1
つくね12ヶ　特製鍋だし550g×2　薬膳の実 ×1袋

1セット 6,080円

冷凍便送料込

◆鴨鍋セット（4人前）

記号 レイトウK

冷凍うどん200g×4　鴨肉300g×1
つくね12ヶ　特製鍋だし550g×2　薬膳の実×1袋

1セット 6,080円

冷凍便送料込

※冷凍麺に限り、他商品との同時梱包は致しかねます。

★印は、写真の商品です。

伝統の製法 かも手 手延そば 山いも入りそば



写真はイメージです。

ゆで時間 4分～6分

◆手延そば

			会員価格
記号 NKB-18	180g×18	税込8,650円	6,660円
記号 NKB-12	180g×12	税込5,820円	4,500円
記号 NKB-8	180g× 8	税込3,960円	3,070円

ゆで時間 4分～5分

◆山いも入りそば

			会員価格
記号 KHB-18	180g×18	税込6,760円	5,570円
記号 KHB-12	180g×12	税込4,560円	3,770円
記号 KHB-8	180g× 8	税込3,120円	2,590円

伝統の手延べ製法 生そば



期間限定 11月～3月

通常のそばの食感とは違い手延べそばならではの舌触りのよい、品のある食感をお楽しみください。

ゆで時間 4分～6分

◆手延べ生そば

			会員価格
記号 RB-40	220g×10	税込5,680円	5,360円
記号 RB-24	220g× 6	税込3,410円	3,210円

賞味期限：60日

にしんそば



写真はイメージです

数量限定商品

ゆで時間 4分～6分

◆にしんそば「かけつゆ付」

			会員価格
記号 NRB-3	そば 110g×3　にしん ×3　かけつゆ 20ml×3	税込4,070円	3,830円

賞味期限：そば／60日

ご注文期間：12月19日（土）まで
発送期間：12月10日(木)～12月26日(土)ご希望の着日をお知らせください）

安心の国内産小麦使用のこだわり麺

国内産小麦100%使用麺

絶対の自信を持ってお届けする安心麺。



写真はイメージです。

ゆで時間 12分～13分

◆国内産小麦100%使用 手延うどん

	記号			会員価格
	JU-2.7	100g×27	㊒4,270円	3,140円
★	JU-1.4	100g×14	㊒2,220円	1,660円

ゆで時間 1分半～2分

◆国内産小麦100%使用 手延そうめん

	記号			会員価格
	JS-2.7	50g×54	㊒5,420円	3,960円
★	JS-1.2	50g×24	㊒2,440円	1,800円

麺好きの方への贈り物に

ご進物用お徳麺

麺が大好きな方へ、お徳麺をど～んと贈り物。ご自宅用としても人気。



ゆで時間 12分～13分

◆手延べうどん

記号			会員価格
SU	200g×20	㊒9,670円	7,390円



ゆで時間 1分半～2分

◆手延そうめん

記号			会員価格
SS	50g×80	㊒9,640円	7,090円



ゆで時間 1分半～2分

◆手延べ素麺

	記号			会員価格
	SK-20	250g×20	㊒9,840円	7,510円
★	SK-15	250g×15	㊒7,460円	5,670円
	SK-12	250g×12	㊒6,020円	4,560円
	SK-9	250g× 9	㊒4,580円	3,490円



ゆで時間 5分～7分

◆手延ひやむぎ

	記号			会員価格
	KH-30	180g×30	㊒9,440円	6,830円
	KH-22	180g×22	㊒6,960円	5,030円
	KH-18	180g×18	㊒5,720円	4,140円
	KH-12	180g×12	㊒3,840円	2,810円

一世紀にわたる味の伝承

極寒製 松乃雪シリーズ

この地に手延べ麺発祥の頃から伝わる、伝統製法にこだわった「松乃雪」を復活させました。ほぼ一世紀にわたる歴史の味をお楽しみください。



写真はイメージです。

ゆで時間 1分半～2分

◆「松乃雪」手延素麺

	記号			会員価格
	MYL	500g×20	㊒17,600円	15,800円
	MYS	250g×20	㊒ 9,800円	8,800円

★印は、写真の商品です。

麺とソースの絶妙な旨さが人気

焼きうどん

手延べうどんのしっかりとした弾力がソースにほどよく絡み、「手延べの焼きうどんはひと味違う」と大好評。昼食や夜食にも最適です。



写真はイメージです。

ゆで時間 12分～13分

◆焼きうどん

記号			会員価格
YAKI	うどん 100g×6 ソース 50g×6 削り粉 ×6	㊒2,400円	1,960円



期間限定 10月～3月

数量限定商品

ゆで時間 2分～3分

◆手延老麺セット「スープ付」

	記号			会員価格
★	TR-SET3	老麺(しょうゆ味) 4人前 老麺(みそ味) 2人前 老麺(しお味) 2人前	㊒2,300円	1,880円
	TR-SET4	老麺(しょうゆ味) 2人前 老麺(みそ味) 2人前 老麺(しお味) 2人前	㊒1,760円	1,470円

手延らーめんセット

さまざまな三種類の味が楽しめる、とてもうれしいセットです。ご家族やお友達と一緒にそれぞれお好みのスープでお楽しみください。



写真はイメージです。

浅口ブランド

岡山県浅口商工会を中心に地域の農産品や海産品を活用した商品の紹介、新商品の開発を取り組み、「あさくちブランド」として地域の活性化を促進します。





長さ 70cm

浅口ブランド第１号認定商品

◆鬼の金棒うどん

記号			会員価格
ONI	うどん 480g	㊒2,000円	1,620円

油で揚げた手延べうどん。パリパリの食感がやみつきになります。

浅口ブランド第１５号認定商品

手延べうどんで造ったかりんとう

◆鬼のつまようじ

	記号			会員価格
★	KRN-S	55g×2	㊒ 830円	660円
	KRN-L	95g×2	㊒1,360円	1,100円

※賞味期限:75日

第53回 全国推奨観光土産品 連盟会長 努力賞受賞 (平成25年2月)

星空をイメージした色とりどりの素麺。可愛い盛りつけは七夕パーティーにぴったりです。

長さ 50cm

浅口ブランド第３６号認定商品

◆天の川そうめん

記号			会員価格
TEN-IS	そうめん 200g	㊒1,000円	

浅口ブランド第３５号認定商品

◆星の雫

記号			会員価格
TEN-SS	そうめん 100g	㊒600円	



かも手のめんつゆは
どんな料理にも使える
万能タイプ。
毎日の食卓に大活躍。

写真はイメージです。

「かも手」の麺は「かも手」特製の
美味しいつゆで召し上がれ。

かも手 自家製 つゆ

麺が最も美味しくいただける
「かも手」特製のめんつゆをご用意いたしました。
鍋料理には「つゆ」を使ってさっぱりもこってりも。
麺を知り尽くした「かも手」の
「特製つゆ」で冬の麺をお楽しみいただけます。

岡山県産

かも手の麺には欠かせない!
お料理の普段使いにもおすすめ!

煮物料理の味つけにも



温かいかけうどん、煮麺用のつゆにお使いいただけます。
鍋物や煮物料理等にも
アイデア次第で幅広くご利用いただけます。

◆かけつゆ

記号		会員価格
カケ	1.8ℓ詰(約90人前) ⊗3,920円	3,240円
★カケ1	1ℓ詰(約50人前) ⊗2,390円	1,930円
カケ300	300mℓ詰(約15人前) ⊗790円	740円
カケ5	5食(袋詰)(約5人前) ⊗350円	300円

【希釈用】
つゆ1に対し
沸騰湯
10～12倍



そうめん・ざるそば・ざるうどん・
釜揚げうどんなどにお使いいただけます。
天つゆ・丼物など色々なお料理に幅広くご利用ください。

◆つけつゆ

記号		会員価格
ツケ	1.8ℓ詰(約90人前) ⊗3,920円	3,240円
★ツケ1	1ℓ詰(約50人前) ⊗2,390円	1,930円
ツケ300	300mℓ詰(約15人前) ⊗790円	740円
ツケ5	5食(袋詰)(約5人前) ⊗350円	300円

【希釈用】
つゆ1に対し
水または沸騰湯
2～3倍


煮物に


おでん等の鍋物に


魚の煮物に


肉料理に


丼物に


お弁当の常備菜に


出汁巻き玉子に

ちょっと贅沢、おいしい。

だし醤油

岡山県産



厳選された大豆と小麦。
自然の素材で造った
かも手の独自調整調味料です。
お料理の味に深みが増します。



◆かも手醤油 本醸造醤油 会員価格

記号 シ1 1ℓ詰 ⊗2,390円 1,930円
記号 シ1-300 300mℓ詰 ⊗790円 740円

◆かも手醤油 にんにく醤油 会員価格

記号 シ2 1ℓ詰 ⊗2,390円 1,930円
記号 シ2-300 300mℓ詰 ⊗790円 740円

備中・岡山

「郷土の味」を手土産に

昔ながらの手作りへのこだわり
工場直送の確かな味わい

ちょっとした手土産に、またイベントやお祝いの粗品等
用途に合わせてご利用いただける一品です。



写真はイメージです。



◆かも川手延半生うどん
「かけつゆ付」

記号 RYO-UT
半生うどん280g×2
かけつゆ20ml×4
⊗1,040円 会員価格 1,000円

レンジでチン 即席麺



水さえあれば
鍋いらず。手間いらず。

◆カップ麺「そば」

記号 CP-B
そば 60g×1
つゆ 20ml×1
七味 0.2g×1
⊗550円 会員価格 530円

レンジ800Wで5分



◆さくらにゅうめん
「かけつゆ付」

記号 SAKU-N2
素麺 50g×4
さくら色素麺 50g×2
かけつゆ 20ml×6
⊗990円 会員価格 810円



◆かも川半生うどん「つけつゆ付」

記号 HNU
半生うどん 100g×5
つけつゆ 20ml×5
⊗1,100円 会員価格 1,100円



◆カレーうどん(2人前)

記号 R-カレ
半生うどん 100g×2
カレールー 180g×2
⊗1,470円 会員価格 1,290円
賞味期限:うどん／180日



◆手のべの手

記号 TNT-10
うどん500g
⊗1,440円 会員価格 1,330円



◆かも川うどん「かけつゆ付」

記号 CR-8
うどん 360g×1
かけつゆ 20ml×4
⊗1,130円 会員価格 1,080円



ゆで時間 5分～7分

◆手延べうどん

記号 MUK-15
うどん 200g×2
⊗1,740円 会員価格 1,550円

★印は、写真の商品です。