Kamote's Noodle Spring~Summer Selection

春・夏 ご贈答のご案内

会員特別価格

本手の夏薫る京麺



カタログ内の商品価格・送料は全て税込み価格です

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

お食事処では 一年中 そうめん流しが楽しめます！

「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。



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 (税込)

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 ~10,799円(税込)	770円	880円	990円	1,210円	1,650円
商品価格 10,800円~(税込)	無料	無料	無料	無料	880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)】220円(税込み)
【代金引換手数料(2回目以降)】330円(税込み)～

発　送　時　期

のし指定	配達時期
お中元のし	**2021年7月1日(木)以降、順次**発送いたします。
お中元以外ののし 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(税込み)以上 → **商品代金の3%割引**
	1回のご利用が商品代金30万円(税込み)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。



●オリジナル紙袋
(大・中・小)
各88円(税込)



●オリジナル包装紙

●ビニール袋(大6円・小4円)(税込)
●おすそわけパッケージ(88円)(税込)
※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・送料は全て税込み価格です。
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

2021. 4



Aloha Somen

Hale' Aina

【Hale/家・Aina/食事をする】

常夏気分でアロハそうめん



SK 手延べ素麺　5ページ掲載

ガーリックシュリンプ

めんつゆとガーリックを香ばしく

こんがりエビがガツンと旨い。

ここがポイント!

エビはバナメイエビがおすすめ。価格もリーズナブルで殻ごと食べられます。

材　料　2人分

- 手延べ素麺……250g
- バナメイエビ……20尾
- ⓐ 酒……大1
- ⓐ 塩……少々
- ⓑ にんにく（みじん切り）……4片分
- ⓑ 玉ねぎ（粗みじん）……1／4個分
- ⓑ つけつゆ……大2
- ⓑ 酒……大1
- ⓑ ハーブソルト……小1
- 黒こしょう……適量
- バター……20g
- レモン……1／2個
- オリーブ油……大1
- パセリ……適量

作り方

①バナメイエビをⓐでもみ洗いして汚れを取る。
②①をさっと洗い、ペーパーで拭いて水気を取る。
③②のエビの背中の部分に切り込みを入れ、爪楊枝などで背ワタを取り除く。
④フリーザーバッグに③とⓑの材料を入れて揉み込み、3時間ほど冷蔵庫に入れて味をなじませる。
⑤フライパンにオリーブ油を入れて、④の中身をつけ汁ごと移してエビの両面をこんがりと焼く。
⑥⑤の汁気がほぼなくなったら、バターと黒胡椒を加え全体に絡めて、さらに焼く。
⑦器に茹でて水気を切ったそうめんと⑥を盛り付け、パセリを散らして出来上がり。食べるときに全体を絡ませ、お好みでレモンを絞って召し上がれ。

ポキ〈漬けマグロ〉

めんつゆとごま油で作る

アボカド入りのハワイ風漬けまぐろ



材　料　2人分

- 手延べ素麺……250g
- まぐろ赤身……200g
- アボカド……1個
- つけつゆ……30cc
- ごま油……20cc
- おろししょうが……小1
- おろしにんにく……小1
- ⓐ 玉ねぎ（みじん切り）……1／4個分
- ⓐ 塩……少々
- ⓐ 黒こしょう……少々
- ⓐ レモン汁……小1／2
- 万能ねぎ（小口切り）……2本

作り方

①ⓐの材料を全て混ぜる。
②まぐろを1cm角に切る。
③①と②を和えて、15分ほど漬ける。
④アボカドを1cm角に切って、③と小口切りのネギを和える。
⑤器に茹でてしっかり水気を切ったそうめんと④を盛り付け、出来上がり。食べるときにそうめんとポキを和えて召し上がれ。

ここがポイント!

まぐろは赤身が絶対おすすめ。そうめんはしっかり水気を切ること。



彩り鮮やかな七夕パーティー

お家で楽しく七夕そうめん

写真はイメージです。

SK 手延べ素麺　5ページ掲載

生春巻き

星を散りばめた



生春巻きのたれ



つけつゆ大1
スイートチリソース大1
酢大1／2
レモン汁小1
ナンプラー小1

つけつゆ大1
酢大1／2
砂糖大1
レモン汁小1
ナンプラー小1

これもおススメ!

つけつゆとお好みのドレッシングを同量で。レモン汁少々。

材　料　4本分

- 手延べ素麺……250g
- ⓐ きゅうり……1本分
- ⓐ 人参……1／2本分
- ⓐ 紫玉ねぎ……1／2個分
- 大葉……8枚
- ニラ……2本
- ライスペーパー……4枚

〈飾り用〉

- 無頭エビ……2尾
- 薄焼き卵……1／2個分
- オクラ……1本
- 人参……適量
- ロースハム……1枚
- スライスチーズ……1枚

作り方

①手延べ素麺を時間どおり茹でて、しっかり水気を切る。
②ⓐの材料を全て千切りにする。
③飾り用のエビは茹でて半分にスライス。人参もスライスし、オクラと一緒にさっと塩茹でする。茹でたオクラはスライス、人参、薄焼き卵、ロースハム、スライスチーズは星型でくり抜く。
④ぬるま湯にくぐらせたライスペーパーをクッキングシートに敷き、その上に大葉2枚、素麺、②の具を乗せてライスペーパーと一緒に巻く。巻き終わりに、③の飾り用の材料を乗せて、最後まで巻き上げる。

彩りプレート

お好みの具材を乗せて



材　料　2人分

- 手延べ素麺……250g
- きゅうり……2本
- 〈飾り用〉
- 無頭エビ、まぐろ、カニカマ、プチトマト、オクラ、コーン、ブロッコリー、枝豆、貝割れ菜、アスパラ、アボカドなどお好みの具材
- 〈星型〉
- 薄焼き卵、人参、ロースハム、スライスチーズ、パプリカなど

作り方

①手延べ素麺を時間どおり茹でて、しっかり水気を切る。
②きゅうりをピーラーで縦にスライスする。
③②のきゅうりを丸めて輪っかを作り、器に並べる。
④③のきゅうりの中に素麺を盛り、その上にお好みの具材をトッピングして出来あがり。



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

作りおきで、いつでも冷えひえ

めんつゆかき氷

とーっても暑い日は、
かき氷めんで涼みましょう。
かき氷器不要で超簡単。
冷凍庫に作りおきしておけば
いつでも冷えひえの
「かき氷めん」が楽しめますよ。



写真はイメージです。

ここがポイント!
めんつゆは
お好みの濃さで
作りおき。



作り方

①「かも手のつけつゆ」と希釈分の水でめんつゆを作る。
②フリーザーバッグに入れて冷凍庫に入れる。
③3時間おきくらいに取り出してフリーザーバッグごと、麺棒のようなもので叩いて水をほぐす。これを何回か繰り返し、かき氷状態にします。
④食べたい時に取り出して、めんの上に乗せて、お好みの具材でお楽しみください。

ツケ つけつゆ
18 ページ掲載

ZU 手延べざるうどん
10 ページ掲載

お野菜たっぷり 彩りそうめん

素揚げ野菜とめんつゆで
揚げ浸し風にいただく

揚げ野菜そうめん



ここがポイント!
お好みの具材で。
魚介もおすすめ。

写真はイメージです。

材　料　２人分

手延べ素麺	250ｇ
なす	1本
かぼちゃ	4切
パプリカ	1／2個
ししとう	4本
大葉	4枚
しょうが	適量
めんつゆ	100cc
水	100cc
サラダ油	適量

作り方

①手延べ素麺を茹でて、冷水で洗い水気をしっかり切る。
②ⓐを素揚げする。
③器に素麺、②の野菜、千切りの大葉とおろししょうがを添えて出来あがり。



SK 手延べ素麺
5 ページ掲載

お好みのドレッシングと
めんつゆを合わせていただく

洋風冷やしうどん



ここがポイント!
お好みの具材、
ドレッシングで。
チーズもね。

写真はイメージです。

材　料　２人分

手延べざるうどん	250ｇ
生ハム	4枚
スモークサーモン	4枚
プチトマト	4個
ⓐ ズッキーニ	1／2本
ⓐ ブロッコリー（小房）	4房
ⓐ スナップエンドウ	4個
ⓐ アスパラガス	2本
ⓑ めんつゆ	50cc
ⓑ 水	50cc
ⓑ イタリアンドレッシング	50cc
ⓑ レモン汁	大1

作り方

①手延べざるうどんを茹でて冷水で洗い水気をしっかり切る。
②ⓐを軽く塩茹でして水気を切る。
③プチトマトは半分に切る。
④ⓑの材料を混ぜてタレを作る。
⑤器にうどん、生ハム、スモークサーモン、
②③の具材を盛り付け、タレをかけて召し上がれ。



ZU 手延べざるうどん
10 ページ掲載





匠の極み　極細素麺

絹糸のように極細の高品質

一番のばし手のべ素麺

通常では味わえない
希少な素麺を
大切な方へお届けください。

写真はイメージです。

ゆで時間 1分半～2分

◆手延べ素麺

	記号			会員価格
	KS-30	50g×19	㊒3,758円	3,380円
★	KS-50	50g×33	㊒6,264円	5,640円
	KS-100	50g×90	㊒12,528円	11,280円

ゆで時間 1分～1分半

◆一番のばし手のべ素麺

	記号			会員価格
	GS-K30	50g×16	㊒3,758円	3,380円
	GS-K40	50g×22	㊒5,011円	4,510円
★	GS-K50	50g×27	㊒6,264円	5,640円

極細素麺



一番のばし手延そうめん



ゆで時間 1分半～2分

◆一番のばし手延そうめん

	記号			会員価格
★	S-1N9	250g× 9	㊒5,076円	3,940円
	S-1N30	250g×30	㊒16,535円	12,910円

タコとおろしきゅうりのさっぱり素麺　2人分

材　料

白龍のひげ
または一番のばし手延そうめん　200g
ゆでだこ……50g
きゅうり（薄い輪切り）……1本
ゆかり……少々
〈タレ〉
つけつゆ……大さじ1
きゅうり（おろし）……1／2本
レモン汁……1／2個分
酢……大さじ1
しょうが（おろし）……小さじ1
砂糖……小さじ1

作り方

①タコは薄いスライス切りにする。
②タレの材料を混ぜ合わせる。
③素麺を1分半～2分茹でて、
　冷水でよく洗い、水気をよくきる。
④①のタコ、きゅうりの薄切り、
　素麺を②のタレで和え、ゆかりを
　ふりかけて出来上がり。

数量限定商品

ゆで時間 1分半～2分

白龍のひげ

つゆのりが良く、舌ざわりなめらか

龍のひげをイメージして造りました。
製造工程にひと手間加えることで、
今までにない食感を造り上げました。
つゆのりがとても良く、
舌ざわりがなめらかな素麺です。

おすすめ商品



岡山県産　小麦粉使用　手延素麺

◆白龍のひげ《岡山県産小麦粉使用手延素麺》

	記号			会員価格
★	OKS-30	50g×22	㊒3,758円	3,380円
	OKS-50	50g×38	㊒6,264円	5,640円

かも手の手延べ素麺



グリーンカレーつけ麺

時間がある時は
お家で
本格タイ料理

材　料　2人分

手延べ素麺……200g
ゆでタケノコ……50g
鶏肉……150g
なす……1本
パプリカ（赤）……1／2個
ししとう……6本
砂糖……小1
鶏ガラ顆粒……小1
サラダ油……大1
③
グリーンカレーペースト……大2
赤玉ねぎ……1／4個
パクチーの根……2本
しょうが……1片
にんにく……1片
水……少々
水……200cc
つけつゆ……大1
ナンプラー……大1
レモングラス（乾燥）……適量
バイマックルー（乾燥）……3枚
ココナッツミルク……100cc

作り方

①鶏肉は適当な大きさに切り、
　なす、たけのこ、パプリカは細切り。
②③の材料をミキサーにかけて、ペーストを作る。
③鍋にサラダ油を入れて、②のペーストを加え、弱火で3分ほど炒めたら、
　鶏肉を加えて炒める。
④③に水200ccを加え、タケノコ、レモングラス、バイマックルー、ナンプ
　ラー、砂糖、鶏がら顆粒、つけつゆを加えて、15分程煮る。
⑤④になす、パプリカ、ししとうを加え、5分程煮る。
⑥⑤にココナッツミルクを加えて一煮立ちしたら出来上がり。

ちらはイメージです。

ゆで時間 1分半～2分

◆手延べ素麺

	記号			会員価格
	SK-9	250g× 9	㊒4,946円	3,770円
★	SK-12	250g×12	㊒6,502円	4,920円
	SK-15	250g×15	㊒8,057円	6,120円
	SK-20	250g×20	㊒10,627円	8,110円

イチ押し!





人気商品



ゆで時間 1分半～2分

◆手延べ素麺

	記号			会員価格
	S-15	50g×11	㊒1,879円	1,700円
	S-20	50g×16	㊒2,506円	2,260円
	S-30	50g×24	㊒3,758円	3,380円
★	S-40	50g×33	㊒5,011円	4,510円
	S-50	50g×42	㊒6,264円	5,640円

◆手延べ素麺「つけつゆ付」

	記号			会員価格
	SKS-4	素麺 250g× 6 つけつゆ 300ml× 1	㊒4,352円	3,570円
★	SKS-3	素麺 250g× 9 つけつゆ 300ml× 1	㊒5,897円	4,760円
	SKS-2	素麺 250g×12 つけつゆ 300ml× 1	㊒7,495円	5,890円

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。



写真はイメージです。

かも手の手延べ冷麦ラインアップ

手延ひやむぎ

地域によっては素麺より冷麦の人気が高い地域も。
オリジナル料理もしやすく、つけ麺のみならず炒めたり、
冷麺風にお楽しみください。

「手延べ素麺」と「手延べひやむぎ」のちがいは？

「手延べひやむぎ」は直径1.3ミリ以上～1.7ミリ未満とされていて、「細うどん」と表示されることもあります。「手延べ素麺」は直径1.3ミリ未満とされ、直径1.7ミリ以上のものは「手延べうどん」と分類されています。



ゆで時間 5分～7分

◆手延ひやむぎ

			会員価格
記号 KH-12	180g×12	㊒4,147円	3,030円
記号 KH-18	180g×18	㊒6,178円	4,470円
★ 記号 KH-22	180g×22	㊒7,517円	5,430円
記号 KH-30	180g×30	㊒10,195円	7,380円



ゆで時間 5分～7分

◆手延べ冷麦

			会員価格
記号 H-22	180g×4	㊒2,754円	2,480円
記号 H-30	180g×6	㊒3,758円	3,380円
★ 記号 H-50	180g×11	㊒6,264円	5,640円



ゆで時間 5分～7分

◆手延ひやむぎ「つけつゆ付」

			会員価格
記号 KHS-2	ひやむぎ 180g×8 つけつゆ 300ml×1	㊒3,899円	3,160円
★ 記号 KHS-3	ひやむぎ 180g×14 つけつゆ 300ml×1	㊒6,059円	4,680円
記号 KHS-5	ひやむぎ 180g×18 つけつゆ 300ml×1	㊒7,441円	5,670円

ドライカレー

2人分

材料

- 手延ひやむぎ……180g
- 合い挽き肉……100g
- たまねぎ……1／2個
- 人参……1／2本
- なす……1／2本
- トマト……中1個
- パプリカ（赤・黄）……各1／2個
- いんげん……4本
- にんにく・しょうが……各1片
- コンソメ顆粒……小さじ2
- カレー粉……小さじ2
- つけつゆ……大さじ1
- 焼肉のタレ……大さじ1
- 塩・コショウ・鷹の爪……適量
- バター……10g
- サラダ油……大さじ1／2
- 玉子……2個

作り方

①野菜は全て同じ大きさに刻む。
②ひやむぎを5分～7分茹でて、冷水で洗い、水気をよく切る。
③フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがのみじん切り、鷹の爪を香りが出るまで弱火で加熱する。香りがでたら挽き肉を炒め、野菜を加えてさらに炒める。
④③に水を少々、コンソメ顆粒、焼肉のタレ、カレー粉を加え水分がなくなるまで炒める。
⑤塩・こしょうで味を調え、バターとつけつゆを加える。ゆでたてのひやむぎにドライカレーと玉子を乗せて出来上がり。



写真はイメージです。

達人の手による芸術

極寒製素麺



麺造りに懸けてはや五代。
共義を極めて造りだす細き白糸…
この地に伝えられる
素麺作りを今なお伝え続け、
後世に残す技の極み……。

天日麺師 藤原 貴作

こだわり麺



数量限定商品

ゆで時間 1分半～2分

◆極寒製手延素麺

			会員価格
★ 記号 NS-150	50g×140	㊒18,792円	16,910円
記号 NS-300	50g×290	㊒37,584円	33,830円

ゆで時間 2分～2分半

◆極寒天日干し手延素麺

			会員価格
記号 MG-30	50g×19	㊒3,758円	3,380円
★ 記号 MG-50	50g×33	㊒6,264円	5,640円



ゆで時間 1分半～2分

◆手延三味素麺極寒製

			会員価格
★ 記号 SI-22	素麺 50g×10 よもぎ色素麺 50g×2 梅色素麺 50g×2	㊒2,754円	2,480円
記号 SI-30	素麺 50g×12 よもぎ色素麺 50g×3 梅色素麺 50g×3	㊒3,758円	3,380円
記号 SI-50	素麺 50g×18 よもぎ色素麺 50g×6 梅色素麺 50g×6	㊒6,264円	5,640円

色麺をあしらった

三味素麺

色鮮やかな色麺の詰合せです。
夏の食を涼しげに彩ります。



ゆで時間 1分半～2分

◆手延三味素麺極寒製

			会員価格
★ 記号 KSI-50	素麺 50g×24 よもぎ色素麺 50g×4 梅色素麺 50g×4	㊒6,264円	5,640円
記号 KSI-100	素麺 50g×58 よもぎ色素麺 50g×6 梅色素麺 50g×6	㊒12,528円	11,280円



写真はイメージです。

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。



ゆで時間 1分半～2分

◆「松乃雪」手延素麺

			会員価格
★ 記号 MY4K	50g×80	㊒7,517円	6,760円



ゆで時間 1分半～2分

◆「松乃雪」手延素麺

			会員価格
記号 MYS20	250g×20	㊒10,584円	9,500円
記号 MYL20	500g×20	㊒19,008円	17,060円



ゆで時間 1分半～2分

◆「松乃雪」手延素麺

			会員価格
★ 記号 MY-A	50g×18	㊒3,758円	3,380円
記号 MY-B	50g×32	㊒6,264円	5,640円

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。

かも手の手延べうどん



写真はイメージです。

おすすめ商品



ゆで時間 9分

◆一番のばし手延うどん

記号			会員価格
U-2NY8	220g× 8	⊗3,294円	2,430円
U-2NY12	220g×12	⊗4,882円	3,590円
U-2NY15	220g×15	⊗6,091円	4,460円
U-2NY	220g×20	⊗8,122円	5,960円

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。

夏は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。
毎夏、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。
かも手自慢のつけつゆセットもおすすめです。



写真はイメージです。



ゆで時間 4分

◆手延べざるうどん

記号			会員価格
ZU-10	220g×10	⊗5,486円	3,350円
ZU-15	220g×15	⊗8,089円	4,870円
ZU-20	220g×20	⊗10,670円	6,390円



◆手延べざるうどん「つけつゆ付」

記号			会員価格
ZUS-2	ざるうどん 220g× 6 つけつゆ 300ml× 1	⊗4,320円	2,980円
★ ZUS-3	ざるうどん 220g×10 つけつゆ 300ml× 1	⊗6,588円	4,380円
ZUS-5	ざるうどん 220g×12 つけつゆ 300ml× 1	⊗7,657円	5,030円

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。

延ばしたての旨さともチモチの食感

大人気の「一番のばしうどん」半生タイプとそうめんのセットです。



◆一番のばし詰め合わせ「麺つゆ付」

記号			会員価格
US-1N3	手延べ半生うどん 280g×2 手延べそうめん 50g×6 つけつゆ 20ml×8	⊗3,758円	3,380円
★ US-1N5	手延べ半生うどん 280g×2 手延べそうめん (50g×6)×3 つけつゆ 20ml×9 かけつゆ 20ml×6	⊗6,264円	5,640円



◆一番のばし手延うどん「麺つゆ付」

記号			会員価格
2NYS-2	うどん 220g× 6 麺つゆ 300ml× 1	⊗3,661円	2,970円
★ 2NYS-3	うどん 220g×10 麺つゆ 300ml× 1	⊗5,303円	4,170円
2NYS-5	うどん 220g×12 麺つゆ 300ml× 1	⊗6,113円	4,770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。

ご進物用 手延べうどん

麺好きの方への贈り物に



ゆで時間 4分

◆手延べ冷やしうどん

会員価格

記号				
HZU-20〈化粧箱〉	180g×3	㊒2,506円	2,260円
HZU-30〈化粧箱〉	180g×5	㊒3,758円	3,380円
★ HZU-50〈木 箱〉	180g×8	㊒6,264円	5,640円



ゆで時間 12分～13分

◆手延べ饂飩〈化粧箱入〉

会員価格

記号				
★ U-22	200g× 4	㊒2,754円	2,480円
U-30	200g× 6	㊒3,758円	3,380円
U-50	200g×11	㊒6,264円	5,640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 約9分

◆手延饂飩〈化粧箱入〉

会員価格

記号			
NUS-12	100g×12	㊒5,011円	4,510円



ゆで時間 5分～7分

◆手延べうどん

会員価格

記号			
MUK-20〈化粧箱〉	200g×3	㊒2,506円	2,260円
★ MUK-30〈化粧箱〉	200g×5	㊒3,758円	3,380円
MUK-50〈木 箱〉	200g×8	㊒6,264円	5,640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〉

会員価格

記号			
★ NUL-5	180g×5	㊒3,758円	3,380円
NUL-7	180g×7	㊒5,011円	4,510円



ゆで時間 12分～13分

◆手延べ饂飩(長)〈木箱入〉

会員価格

記号			
★ KLU-30	250g× 4	㊒3,758円	3,380円
KLU-50	250g× 8	㊒6,264円	5,640円
KLU-100	250g×17	㊒12,528円	11,280円



予約注文

冷蔵便

ゆで時間 12分～14分

人気商品

◆たまかけうどん

生うどんと食べる、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。もっちり豊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。

記号			
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	㊒4,104円	3,420円

賞味期限:玉子生食／14日　うどん／15日



写真はイメージです。

冷凍麺ならではのコシとモチモチの食感は絶品

かも手冷凍麺

手延べの麺の茹でたてのおいしさを瞬間冷凍でとじ込めました。手延べ特有のコシを失わず、口当たりもそのまま。時間のない時、急なお客様、そんな時にはうってつけの品でございます。山菜、天ぷら、きつね、冷やしとお好みで。

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　冷やしうどん×2	1セットご注文 4,540円 2セットご注文 7,890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。

のばしたて工場直送商品

延ばしたての旨さがひと味ちがう

一番のばし 生 手延うどん

登録商標

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。



四川風 ピリ辛麻婆茄子うどん　2人分

材　料

一番のばし「生」手延べうどん	200g
豚挽肉	100g
なす	小2個
麻婆豆腐の素	1袋
つけつゆ	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ1
白ねぎ(みじん切り)	10cm
にんにく(みじん切り)	1片
しょうが(みじん切り)	1片
豆板醤	小さじ2
ごま油	大さじ1／2
ラー油	少々
粉山椒	適量
片栗粉	適量
水	50cc
塩・こしょう	少々
サラダ油	適量

作り方

①なすを くし形に切って、水にさらす。
②①の水気をペーパーで丁寧にふきとり、油で素揚げする。
③フライパンにごま油、白ねぎ、にんにく、しょうがを入れて弱火で炒め、香りがでたら豆板醤を加え強火で炒める。
④③に豚挽肉を加え、強火でパラパラになるまで炒める。
⑤④に麻婆豆腐の素、水、鶏ガラスープの素、つけつゆを入れて煮立たせる。
⑥⑤が煮立ったら、①のなすを加え、炒める。
⑦⑥に塩・こしょうで味を調え、水溶き片栗粉、ラー油、粉山椒で仕上げる。



予約注文

冷蔵便

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	㊒4,223円	3,530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。



大人気

予約注文

冷蔵便

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-1N3	280g×3	㊒2,225円	1,870円
RU-1N6	280g×6	㊒4,439円	3,670円

賞味期限:15日

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。

麺の醍醐味を味わいたい方におすすめ

かも手 生うどん

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
ご家庭でお楽しみいただけます。



本格派

ゆで時間 12分～17分 冷蔵便

◆手延べ生うどん「麺つゆ付」

			会員価格
記号 RUS-2	生うどん 300g×3　麺つゆ 300ml×1	㊀3,305円	2,820円
記号 RUS-3	生うどん 300g×5　麺つゆ 300ml×1	㊀4,676円	3,910円
記号 RUS-5	生うどん 300g×7　麺つゆ 300ml×1	㊀6,080円	5,010円

賞味期限:うどん20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。



ゆで時間 12分～17分 冷蔵便

◆手延べ生うどん

			会員価格
★ 記号 300-6	300g× 6	㊀4,298円	3,530円
記号 300-10	300g×10	㊀6,912円	5,380円
記号 RU-300	300g×12	㊀8,294円	6,370円

賞味期限:20日



ゆで時間 5分～8分

◆手延早煮うどん

			会員価格
記号 HO-10	180g×10	㊀3,456円	2,540円
記号 HO-15	180g×15	㊀5,152円	3,730円
★ 記号 HO-20	180g×20	㊀6,836円	4,950円
記号 HO-30	180g×30	㊀10,195円	7,380円



ゆで時間 5分～6分

◆手延細うどん

			会員価格
記号 OE-12	200g×12	㊀4,147円	3,030円
記号 OE-18	200g×18	㊀6,178円	4,470円
★ 記号 OE-22	200g×22	㊀7,517円	5,430円
記号 OE-30	200g×30	㊀10,195円	7,380円



ゆで時間 12分～13分

◆手延うどん「麺つゆ付」

			会員価格
記号 KUS-2	うどん 200g× 8　麺つゆ 300ml× 1	㊀3,899円	3,160円
★ 記号 KUS-3	うどん 200g×14　麺つゆ 300ml× 1	㊀6,059円	4,680円
記号 KUS-5	うどん 200g×18　麺つゆ 300ml× 1	㊀7,441円	5,670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 3分～4分

◆手延早ゆで熟成うどん

			会員価格
記号 SP-8	270g× 8	㊀4,169円	3,220円
記号 SP-20	270g×20	㊀10,174円	7,650円



ゆで時間 12分～13分

◆手延うどん

			会員価格
記号 KU-12	200g×12	㊀4,147円	3,030円
記号 KU-18	200g×18	㊀6,178円	4,470円
★ 記号 KU-22	200g×22	㊀7,517円	5,430円
記号 KU-30	200g×30	㊀10,195円	7,380円



ゆで時間 12分～13分

◆太陽手延うどん

			会員価格
記号 TU-10	200g×10	㊀4,644円	4,040円
記号 TU-20	200g×20	㊀9,072円	7,920円

ご自宅用

手延べうどん

本格手延べうどんをご自宅で

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。

半生麺特有のコシをお楽しみあれ

地酒ねり込み 夜つゆもどし

登録商標

発売から早20年余。根強い人気の商品でございます。
地酒風味が奥深い味を呼び、半生麺特有のコシと口当たりを引き出しています。
そうめんひやむぎ・ざるうどんの三品を揃えております。

半生麺



期間限定 5月～8月

ほんのりと甘みがあり、
独特の食感を感じていただけます。

ゆで時間 約2分 冷蔵便 数量限定商品

◆夜つゆもどし手延べ素麺

			会員価格
記号 YS-4	200g×4	㊀3,305円	3,000円
★ 記号 YS-6	200g×6	㊀4,676円	4,350円
記号 YS-8	200g×8	㊀5,929円	5,580円

賞味期限:60日



期間限定 5月～8月

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。

ゆで時間 7分～8分 冷蔵便 数量限定商品

◆夜つゆもどし手延べざるうどん

			会員価格
記号 YZ-4	220g×4	㊀3,305円	3,000円
★ 記号 YZ-6	220g×6	㊀4,676円	4,350円
記号 YZ-8	220g×8	㊀5,929円	5,580円

賞味期限:60日



期間限定 5月～8月

素麺より多少太口の丸麺。
ボリューム感があり、コシの強さを楽しんでいただけます。

ゆで時間 6分～7分 冷蔵便 数量限定商品

◆夜つゆもどし手延べひやむぎ

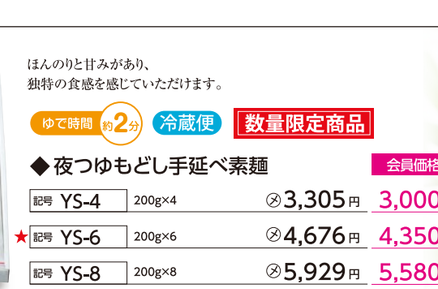
			会員価格
記号 YH-4	220g×4	㊀3,305円	3,000円
★ 記号 YH-6	220g×6	㊀4,676円	4,350円
記号 YH-8	220g×8	㊀5,929円	5,580円

賞味期限:60日

こだわりを詰め合わせに…

手延べ麺詰合せ

手延べ麺の移ろいを感じていただけるセット。
それぞれの食感食味の違いを
味わっていただける最上の麺逸品。
また、鮮やかな色麺はおめでたい晴れの日に。
どちらもご贈答にぴったりの商品です。





麺逸品

◆雅〈木箱入〉

			会員価格
記号 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	㊀14,407円	12,970円



彩麺満喫

◆手延麺詰め合わせ麺づくし〈木箱入〉

			会員価格
記号 MSI-30	よもぎ素麺 50g×2　素麺 60g×4 梅素麺 50g×2　そば素麺 50g×2 つけつゆ ×5食	㊀3,758円	3,380円
★ 記号 MSI-50	よもぎ素麺 50g×4　素麺 60g×4 梅素麺 50g×4　そば素麺 50g×4 つけつゆ ×8食	㊀6,264円	5,640円

数量限定

涼麺の詰め合わせ。
「素麺」と「渦巻きひやむぎ」
2種の食感の違いを
味わっていただけます。



冷麦 ゆで時間 5分～6分　素麺 ゆで時間 1分半～2分

◆手延麺詰め合わせ　風流撰

			会員価格
記号 KSH-35	素麺 50g×12 冷麦 80g× 2	㊀4,385円	3,940円
★ 記号 KSH-50	素麺 50g×24 冷麦 80g× 2	㊀6,264円	5,640円

お好みのスープで楽しめる

手延らーめん 冷麺セット



さまざまな四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。

ごまだれ　冷し中華　みそ　しょうゆ



数量限定商品

ゆで時間 2分～3分

◆手延老麺セット

記号	内容	税込価格	会員価格
TR-SET1	老麺(しょうゆ味) 2人前　老麺(みそ味) 2人前 冷麺(中華スープ) 2人前	㊀1,901円	1,590円
★ TR-SET2	老麺(しょうゆ味) 2人前　老麺(みそ味) 2人前 冷麺(中華スープ) 2人前　冷麺(ごまだれスープ) 2人前	㊀2,484円	2,030円

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。

大好評

◆焼きうどん

記号	内容	税込価格	会員価格
YAKI	うどん 100g×6 ソース ×6 削り粉 ×6	㊀2,592円	2,120円

岡山県の地酒と手延べ素麺で粋に楽しむ

地酒セット

岡山「鴨方」は酒処。暑い夏はそうめんをツルッと、冷酒でキュッといかがですか？



写真はイメージです。

丸本酒造　発泡純米酒「泡々酒（ほうほうしゅ）」

シュワッとはじける微炭酸。ほんのり甘いお米のおいしさ。シャンパンのようなお酒です。

数量限定商品



◆手延素麺と泡々酒セット

記号	内容	税込価格	会員価格
S-MAR	素麺 100g×8 梅素麺 100g×4 泡々酒 300ml×1	㊀6,264円	5,320円

平喜酒造　本醸造酒「喜平（きへい）」

岡山県産のあけぼの米をふんだんに使用。米本来の風味を引き出したお酒です。

数量限定商品

◆夜つゆもどし 手延素麺と地酒セット

記号	内容	税込価格	会員価格
TYS-3	夜つゆもどし素麺 250g×3 本醸造酒 720ml×1	㊀4,385円	3,760円

●法律により、20歳未満の飲酒は禁じられております。●地酒セットをご注文の際には年齢確認させていただきますが、何卒ご了承ください。なお、未成年者に対しては酒類の販売は致しておりません。

※こちらの商品は消費税 10%対象商品となります。

備前焼大鉢・小鉢・箸置き付

備前焼セット

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。



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

写真はイメージです。

数量限定商品

◆備前焼「白糸」（素麺セット「つけつゆ付」）

記号	内容	税込価格	会員価格
★ BZ-S	素麺（50g×6）×8 つけつゆ 200ml×1	㊀20,966円	14,670円

数量限定商品

◆備前焼「吉祥」（うどんセット「つけつゆ付」）

記号	内容	税込価格	会員価格
BZ-U	うどん（100g×4）×6 つけつゆ 200ml×1	㊀20,966円	14,670円

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。



◆国内産小麦100%使用 手延ひやむぎ

記号	内容	税込価格	会員価格
★ JH-1.4	100g×14	㊀2,635円	1,940円
JH-2.7	100g×27	㊀5,022円	3,700円



◆国内産小麦100%使用 手延そうめん

記号	内容	税込価格	会員価格
★ JS-1.2	50g×24	㊀2,635円	1,940円
JS-2.7	50g×54	㊀5,854円	4,280円



◆国内産小麦100%使用 手延うどん

記号	内容	税込価格	会員価格
★ JU-1.4	100g×14	㊀2,398円	1,790円
JU-2.7	100g×27	㊀4,612円	3,390円



写真はイメージです。



◆国内産小麦100%使用 手延べそうめん「つけつゆ付」

記号	内容	税込価格	会員価格
NSS-3	素麺 500g×3 つけつゆ 300ml×1	㊀4,385円	3,520円
★ NSS-2	素麺 500g×6 つけつゆ 300ml×1	㊀7,495円	5,890円

通常のものより多少太く、歯ごたえがあります。





◆国内産小麦100%使用 手延べそうめん

記号	内容	税込価格	会員価格
KNS-30	50g×19	㊀3,758円	3,380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。



◆手延べうどん

記号	内容	税込価格	会員価格
SU	200g×20	㊀10,444円	7,980円



◆手延ひやむぎ

記号	内容	税込価格	会員価格
SH	180g×20	㊀10,433円	7,980円



◆手延そうめん

記号	内容	税込価格	会員価格
SS	50g×80	㊀10,411円	7,660円

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。



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

			会員価格
記号 ツケ5	5食(袋詰)(約5人前)	㊒378円	320円
記号 ツケ300	300mℓ詰(約15人前)	㊒853円	800円
★ 記号 ツケ1	1ℓ詰(約50人前)	㊒2,581円	2,080円
記号 ツケ	1.8ℓ詰(約90人前)	㊒4,234円	3,500円



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

			会員価格
記号 カケ5	5食(袋詰)(約5人前)	㊒378円	320円
記号 カケ300	300mℓ詰(約15人前)	㊒853円	800円
★ 記号 カケ1	1ℓ詰(約50人前)	㊒2,581円	2,080円
記号 カケ	1.8ℓ詰(約90人前)	㊒4,234円	3,500円

















写真はイメージです。



◆かも手醤油 本醸造醤油

			会員価格
記号 シ1-300	300mℓ詰	㊒853円	800円
記号 シ1	1ℓ詰	㊒2,581円	2,080円



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。
ちょっと贅沢、おいしい。



◆かも手醤油 にんにく醤油

			会員価格
記号 シ2-300	300mℓ詰	㊒853円	800円
記号 シ2	1ℓ詰	㊒2,581円	2,080円



◆鬼の金棒うどん

			会員価格
記号 ONI	うどん 480g	㊒2,160円	1,750円

◆鬼のつまようじ

			会員価格
★ 記号 KRN-S	55g×2	㊒896円	710円
記号 KRN-L	95g×2	㊒1,469円	1,190円

※賞味期限:75日



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。



ゆで時間 4分～6分

かも手 手延そば 山いも入りそば

◆手延そば

				会員価格
★ 記号 NKB-6	180g× 6	㊒3,208円	2,480円
記号 NKB-10	180g×10	㊒5,238円	4,050円
記号 NKB-15	180g×15	㊒7,787円	5,990円



ゆで時間 4分～5分

◆山いも入りそば

				会員価格
記号 KHB-8	180g× 8	㊒3,370円	2,800円
★ 記号 KHB-12	180g×12	㊒4,925円	4,070円
記号 KHB-18	180g×18	㊒7,301円	6,020円



水さえあれば
鍋いらず。手間いらず。

◆即席カップ麺「そば」

			会員価格
記号 CP-B	乾燥そば 60g かけつゆ 20ml×1 七味 ×1	㊒594円	570円

かぼちゃ、よもぎ、トマト、
ほうれん草、にんじん。
かも手の健康パスタのご提案。



数量限定商品

◆ベジタブルPASTA

				会員価格
記号 KABO-3	かぼちゃ 120g×3	㊒1,318円	1,100円
★ 記号 BEJI	かぼちゃ、よもぎ、とまと、ほうれん草、にんじん 120g×5	㊒2,138円	1,790円



ゆで時間 5分～7分

◆乱 麺

				会員価格
記号 NB-7	250g× 7	㊒2,754円	1,970円
記号 NB-16	250g×16	㊒6,199円	4,440円



◆乱 短

				会員価格
記号 MB-2	600g×2	㊒1,566円	1,140円



◆カレーうどん(2人前)

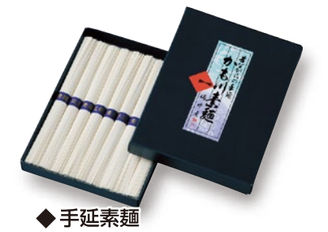
				会員価格
記号 R-カレ	半生うどん 100g×2 カレールー 180g×2	㊒1,588円	1,390円

賞味期限:うどん／180日



◆さくらにゅうめん「かけつゆ付」

				会員価格
記号 SAKU-N2	素麺 50g×4 さくら色素麺 50g×2 かけつゆ 20ml×6	㊒1,069円	870円



◆手延素麺

				会員価格
記号 S9	50g×9	㊒1,480円	1,340円



◆かも川うどん「かけつゆ付」

				会員価格
記号 CR-8	うどん 360g かけつゆ×4食	㊒1,220円	1,170円

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-8C	180g× 8	㊒4,385円	2,710円
記号 PU-16C	180g×16	㊒8,467円	5,080円

◆唐がらしうどん(メチャ辛)

				会員価格
記号 PU-8M	180g× 8	㊒4,385円	2,710円
記号 PU-16M	180g×16	㊒8,467円	5,080円



ゆで時間 5分～7分

◆手延べうどん

				会員価格
記号 MUK-15	200g×2	㊒1,879円	1,670円

「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組品等用途に合わせてご利用いただける一品です。

表示価格は税込みです。

★印は、写真の商品です。