

島原手延そうめんを食べて 写真を投稿しよう!

#南島原そうめん鉢

Instagram



Facebook



Twitter



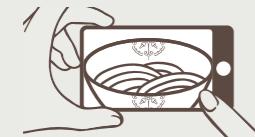
参加方法

1



キャンペーン公式SNSをフォローしてください。
(QRコードを読み込むと簡単です)

2



そうめん鉢取組店舗でそうめん料理を注文し写真を撮影します。

3



#南島原そうめん鉢のハッシュタグをつけて、SNSに「写真」と「希望する商品」を記載し投稿します。

4



当選者には、キャンペーン期間終了後、
SNSのメッセージ機能を用いて
当選通知を送付します。



「島原手延そうめん」の
美味しさの秘密

約400年の歴史と伝統に裏付けられた麺師の技によって生み出される「島原手延そうめん」は、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ます。

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が生まれます。

