

網田製麺

娘と2人、昔ながらの手作りです。「お母さんの味」というので、今、娘と2人で守っています。雨や曇りの日は作りませんが、他は毎日少しずつずつ作っています。注文もありましたし、やめられませんね。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷595 0959-52-2810 代表者:網田 満智子

犬塚製麺

天日干し、天然塩、自然乾燥...特に夏の乾燥にこだわっています。北西の風に吹かれてできる「キメの細かな麺」は、五島船崎うどんの伝統を受け継いでいます。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷443 0959-52-4802 代表者:犬塚 康彦

江口(元)製麺所

私達の一日は、一晩寝かせ出荷待つ「麺」を、試食する事から始まります。それは、私達に素のままの味を伝えてくれます。「生きてる麺のいい味」を心を込めて作っています。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷920 0959-42-3001 代表者:江口 義也

堺製麺所

日々の天候に気を配り、豊富なおいしい地元の水を使い、食塩や小麦粉などの原料にこだわり、消費者の皆様から本当に「うまい」といわれる「うどん作り」を目指しております。



〒853-2303 長崎県南松浦郡新上五島町宮ノ浦郷1252-5 0959-45-3504 代表者:堺 良則

津田製麺

元祖の手延べの味・本物の五島うどんを作りたい...機械化できる部分もありますが、取って伝統製法へのこだわりを何より大切にしています。その日の天候にも気を遣っています。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷794-3 0959-52-3251 代表者:津田 好広

あみめん工房

小麦粉は製粉後1週間以内の挽きたてを、塩はミネラル分を多く含む天然塩を、そして、生地をねじりながら引き延ばして細くしていくという技法を頑固に守り、五島うどんを作っています。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町浦郷1287 0959-43-6275 代表者:網田 勉

浦手延製麺所

天候が悪いと影響がでる為、製作をしません。おいしい麺を作りたいから...少し太いのが特徴で、これからもこの製法を続けていきます。



〒857-4601 長崎県南松浦郡新上五島町小車郷1466-2 0959-55-2443 代表者:浦 公治

太田製麺所

大正8年創業。代々受け継がれてきた「ふるさとの味」を守り続けています。80年続く伝統の製法・こだわりをもって親子3代、家族みんなで五島うどん作りをしています。



〒857-4404 長崎県南松浦郡新上五島町青方郷1144-10 0959-52-2076 代表者:太田 橋次

スインク製麺

水にこだわり、塩・粉・材料にこだわりをもって、ソフトで、喉ごしが良く、限りなく「生麺」に近い乾燥を作っています。まだまだ「本物の麺」を求めて研究中です。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町丸尾郷712 0959-54-1243 代表者:渡辺 純一郎

坪井製麺工場

いつもご注文いただく方も、お知りませんが、心は通じていると思ひ、「おいしい」といわれる笑顔を受けて作っています。電話口で料理のレシピを教わることもあります。頭が下がると思ひます。感謝。



〒853-3321 長崎県南松浦郡新上五島町宮ノ浦郷268-116 0959-42-2544 代表者:坪井 元次

石川うどん

上五島船崎、海の見える小高い丘の上の自宅が作業場。お父さんと二人でのうどん作りをたのしくやっています。朝3時からの仕事はちょっときついけど、持ち前のこの笑顔で頑張ってますよ。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷255 0959-52-3401 代表者:石川 丸子

江口製麺所

地場産業の発展に「夢」を追いつつ、良質の粉と水、それに何より熱意を大切に、社長と従業員4人で高品質のうどんを作り続けています。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷2287-1 0959-42-1791 代表者:江口 幸男

川崎せいめん

麺の熟成をじっくりと待ち、ゆっくりと乾燥させる...今、麺が何をやっているのか「麺の気持ち」になった。こだわりの製法で作っています。



〒857-4601 長崎県南松浦郡新上五島町小車郷387-1 0959-55-2045 代表者:川崎 晋則

田口製麺

有川うどんの特徴である手延製法を守り続け、コシの強さ・歯ごたえの良さを求め、さらに原料の小麦の香り・味にこだわり50年。真心こめて作っています。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷899-3 0959-42-1036 代表者:田口 忠昭

中本製麺所

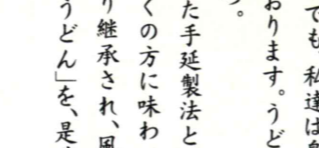
うどんへの情熱が伝わります。「おいしい五島うどん」を作るため、日々、情熱をかけて17年になります。これからも情熱を注ぎ、全国の皆様へ本物の五島うどんを発信していきます。これからも従業員一丸となってがんばります。



〒857-4602 長崎県南松浦郡新上五島町宮郷1202-1 0959-55-2409 代表者:中本 茂

(有)浜崎製麺所

麺にこだわり、質にこだわる「五島うどん」を作っています。これからは「五島」を訪ねて全国へお土産を届けていきます。人と出会い、勉強していきます。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町丸尾郷13 0959-54-1302 代表者:浜崎 祥一郎

原手延うどん

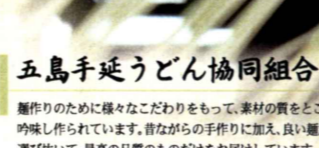
子供の頃から両親のうどん作りを手伝っていました。今になってみれば「両親に習っていたよかったです」と本当に感謝しています。そして今、体を動かすことが一番と考え、少しずつ一人で作っています。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷2408-2 0959-42-1354 代表者:原 ヨシエ

原田製麺所

おばあちゃんが基本の麺づくり。おばあちゃんに、私達孫と接するように、うどんを作っていたように、「うどんへの思い」を感じました。今、私が継いでいます。冬の朝はたいへんだけども...



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷358 0959-52-2418 代表者:原田 ヨシノ

(株)ますだ製麺

昔ながらの伝統製法で、特に乾燥に気を遣うますだ製麺を徹底し、「命ある限り」全力を尽くします。



〒857-4214 長崎県南松浦郡新上五島町七目郷449-1 0959-42-0821 代表者:何田 安男

まるふじ製麺所

地元へ根ざす産業...「五島手延うどん」また「五島」という名を全国に知らしめていけるように従業員一同、精一杯がんばります。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷2554-1 0959-42-2777 代表者:田中 ヨシエ

波の糸

五島手延うどん協同組合

製作のために様々なこだわりをもって、素材の質をどこまで味し作られています。昔ながらの手作りに加え、良い麺だけを運び出して、最高の品質のものだけをお届けしています。〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷428-31 0959-42-2655 代表者:氏名が入ります。

丹念な家伝の技は伝統の結晶。

昔は五島のどの家庭でも見られたという「うどん造り」ですが、島を離れ都会へ出る人が増えたこともあり、今ではその製法を受け継ぐ人が少なくなっています。私達はその製法を受け継ぐ人が残る日々「五島うどん」を守り続けておられます。うどん造りに勤しむ中、皆の願いはただひとつ。「継承してきた手延製法と、真心こもったふるさとの味をもっと多くの方に味わって欲しい」。幾代にも渡り継承され、風土と歴史に育まれた伝統ある「五島手延うどん」を、是非一度ご賞味下さいませ。



原田製麺所

おばあちゃんが基本の麺づくり。おばあちゃんに、私達孫と接するように、うどんを作っていたように、「うどんへの思い」を感じました。今、私が継いでいます。冬の朝はたいへんだけども...



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷358 0959-52-2418 代表者:原田 ヨシノ

(株)ますだ製麺

昔ながらの伝統製法で、特に乾燥に気を遣うますだ製麺を徹底し、「命ある限り」全力を尽くします。



〒857-4214 長崎県南松浦郡新上五島町七目郷449-1 0959-42-0821 代表者:何田 安男

まるふじ製麺所

地元へ根ざす産業...「五島手延うどん」また「五島」という名を全国に知らしめていけるように従業員一同、精一杯がんばります。



〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷2554-1 0959-42-2777 代表者:田中 ヨシエ

濱崎製麺

粉をこねるこの手が秘伝かな...うどんを作り始めたのは、子供が小さい頃...今はほとんど1人で作っています。毎年のことですが、正月前が一番忙しい...でも、気持ちが弾んでいるからか、この手がよく動いてくれます。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷381-1 0959-52-4072 代表者:濱崎 ヨシ子

道脇うどん

感謝の気持ちを忘れず、近所のおばあちゃんに習ったうどん作り、人に食べていただくものだから、大事に大事に作っています。皆さんに「おいしいよ」といわれるのが一番うれしい。感謝の気持ちです...



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷363 0959-52-2718 代表者:道脇 智子

(有)麵工房こんどう

伝統の味を大切に、1本1本に愛情を持って作っています。これからは、日々精進し、さらなる「進化」を続けます。

〒857-4214 長崎県南松浦郡新上五島町浦郷371-1 0959-54-2405 代表者:近藤 廣美

平岩うどん

五島に戻ってきて、7年余り。今、夫婦二人、二人三脚で取り組んでいます。うどん作りは、子供の頃から見てきたので、自然に入れたし、やりがいもありですね。少しでもいいうどんを届けたいですね。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷435 0959-52-8473 代表者:平岩 勝行

舩美製麺所

待つてくれている人から顔も知らないお客様でも、「できてからでいいですよ」といわれた時、本当に嬉しいです。主人について始めたうどん作りも、今は娘と一緒に頑張っています。



〒857-4214 長崎県南松浦郡新上五島町七目郷167 0959-42-1758 代表者:舩田 ミツエ

マルマス製麺所

五島手延うどんを全国に発信。五島手延うどんを全国に向けて発信できるようにがんばっています。まだまだ未熟ですが、皆さんに喜んで食べていただけるようがんばります。



〒857-4214 長崎県南松浦郡新上五島町七目郷112番地 0959-42-0235 代表者:何田 惠生

三宅製麺所

「まだまだ、満足しない...」うどん作りは、いいけど、もっとおいしい麺をと思うのは自然だと思ひます。日々探求し真心こめて作っています。



〒853-3322 長崎県南松浦郡新上五島町阿瀬津郷608-1 0959-42-1534 代表者:三宅 忠

(有)ヤマト製麺

麺づくりが楽しみながら、毎日が同じように過ぎて、昨日よりおいしいうどんができるように日々努力しています。明日はもっと、もっとおいしい五島うどんを。



〒853-0505 長崎県五島市五之浦町中瀬217-1 0959-88-2460 代表者:山田 茂徳

ふるさと製麺

五島うどんを作る時、「あわせ」の行程を多くして、コシの強いうどんを作っています。創業昭和60年、一つ一つの行程を大事にがんばっています。



〒853-3101 長崎県南松浦郡新上五島町奈良尾郷822 0959-44-1336 代表者:田中 正明

松本製麺所

夫婦2人で愛情こめて皆さんの食卓に笑顔がこぼれる「コシの強いうどん」作り愛情込めて20数年。ことば少なくても、主人について始めたうどん作りも、今は娘と一緒に頑張っています。



〒857-4514 長崎県南松浦郡新上五島町似首郷467 0959-54-1267 代表者:松本 文一

道越製麺

伝統の技を受け継いで、船崎地区に伝わる伝統の製法を習ひ、夫婦二人で手造りうどんを始めました。まだまだ未熟ですが、皆さんに喜んで食べていただけるようがんばります。



〒000-0000 長崎県南松浦郡新上五島町〇〇〇〇〇〇 0000-00-0000 代表者:氏名が入ります。

宮下製麺所

後継者にうどん作りを教えています。朝2時頃起きて、いよいよ2人で作ります。各地から注文がありますから、一生懸命です。うれしいことに、うちに修行にきている若い人もいます。ですよ、頑張って欲しいですね。



〒857-4405 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷590-2 0959-52-2714 代表者:宮下 ツネ

米倉製麺

目指しているのは「質のいいこだわりのうどん」うどんを作る時は、その日の天気・湿度・温度・環境を見て、本当に質のいいこだわりのうどんを作っています。



〒857-4415 長崎県南松浦郡新上五島町船崎郷329-1 0959-52-3084 代表者:米倉 裕

豊かな自然が育んだ、
五島に伝わる伝統の味。

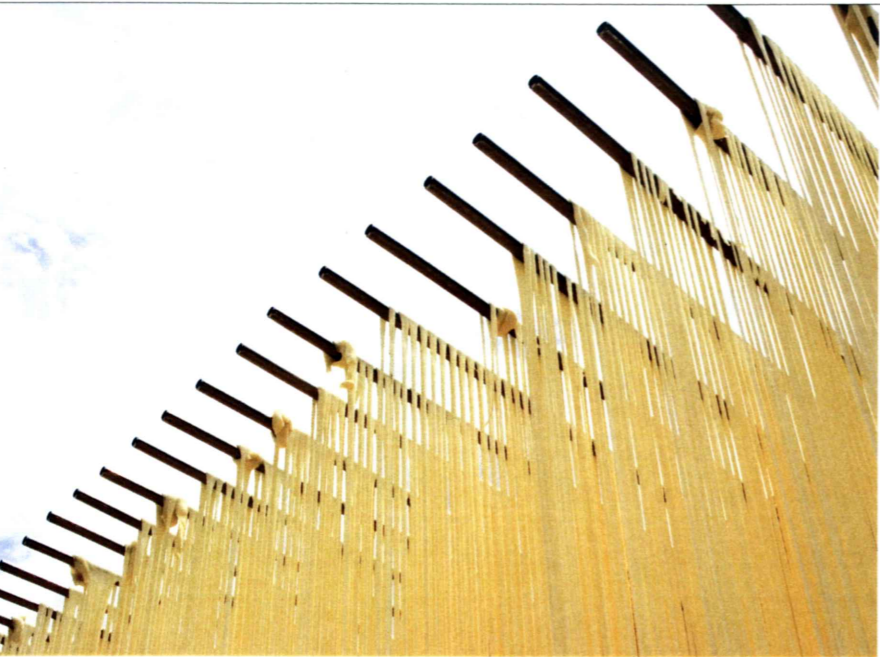
受け継がれた伝統。

五島手延うどん



本物が此処に在る。
西の果ての島が生み出す
幻のうどん。

「五島うどん」は市場での流通は少なく、別名「幻のうどん」ともよばれてきました。日本三大うどんのひとつとしても名高く、ゆたかな五島の風土に育まれ、歴史と伝統に培われた自然食品です。遣唐使の時代に、中国から五島の人々に伝えられたといわれる手延うどんは、代々親から子へと受け継がれてきました。日々の天気に合わせてうどんと向き合い、代々研鑽され続けてきた技で臨む。そう、「五島うどん」はまさに自然と技の中に生きています。



雄大な自然の島「五島」、
自然の恵みは最高の素材。

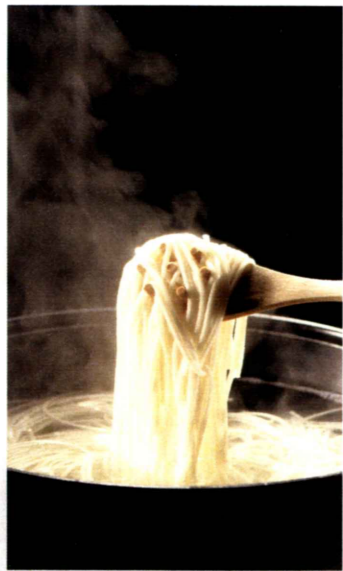
五島のうどんづくりは「自給自足」の一言に尽きます。麺同士がくっつかないようにする為には用いる椿油は、島に自生する椿から採取した最高級のものを使用し、麺をより風味豊かなものにしてくれます。そして、五島の美しい海からとれる天然塩はほんのかな旨味を醸し出し、だしにはアゴ(トビウオ)を使うことで、ほのかにこうばしく上品な味わいを演出してくれるです。

一見贅沢な素材の選択に思われるかもしれませんが、これが島本来の素材な姿であり、永年に渡って貫き通されて来たこだわりでもあるのです。



食べ方は多彩。
シンプルだからこそ
飽きのこない味わい。

五島手延うどんは食べ方を選びません。パスタにしてもよし、中華にしてもよし、サラダ風にしてもよしといった具合に、あらゆるメニューにマッチします。味にクセがなく、麺の太さも手頃な為、どのような料理にも変幻自在なのです。もともと一般的な食べ方は、やはり「地獄炊き」。大鍋にたっぷりのお湯で茹でます。それをアゴだしのつゆ、生卵等につけて食べるという至ってシンプルな食べ方です。素材な食べ方だけに素材の旨味、自然な美味しさを味わっていただけます。大勢の人達で鍋を囲んでにぎやかに食べるとまた格別です。



[TEL] 0959-42-2655 [FAX] 0959-42-2998

長崎県五島手延うどん振興協議会