



商品番号 0001
福岡県産ラー麦 とまとらーめん
2,300円(税込)

1ケース:(120g×8入) [スープ付]
麺は福岡県産ラー麦を100%使用。
鶏ガラをベースに福岡県産トマトピューレを使用して
あっさりとしたとまとらーめんに仕上げました。
チーズをのせてお召し上がりください。



商品番号 0002
福岡県産ラー麦 ちゃんぽん
2,080円(税込)

1ケース:(100g×8入) [スープ付]
原料となる小麦の品種は福岡県産「ラー麦」を100%
使用しています。



商品番号 0006
ラーメン詰合せ
1,880円(税込)

1ケース:博多生ラーメン(100g×2入) [スープ付]
担々麺(120g×2入) [担々スープ付]
ざるらーめん(120g×2入) [めんつゆ付]
とまとらーめん(120g×2入) [スープ付]
ラー麦を使った麺商品の詰合せです。4種類入って
いますのでいろいろな味をお楽しみください。



商品番号 0007
博多粋蕎麦
2,520円(税込)

1ケース:(100g×3)×4入 [つゆ付]
国産そば粉を100%使用した五割そばです。
小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 0008
ソース焼そば
1,600円(税込)

1ケース:(190g×16入) [粉末ソース付]
麺は福岡県産ラー麦を使用した「ソフト麺」
です。



商品番号 0009
ミートスパゲティ
2,206円(税込)

1ケース:(270g×12入) [ミートソース付]
ご家庭でお気軽にスパゲティが楽しみたい
いただけます。小麦粉は福岡県産小麦
100%使用。



商品番号 0010
ソフトスパゲティ
(ナポリタン風) 1,602円(税込)

1ケース:(200g×16入) [ソース付]
小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 0011
もちもち子焼うどん
1,640円(税込)

1ケース:(213g×16入) [ソース付]
小麦粉は福岡県産小麦
100%使用。



商品番号 0012
もちもち子うどん
1,960円(税込)

1ケース:(228g×20入) [スープ付]
小麦粉は福岡県産小麦100%使用。
スープ付。



商品番号 0013
カレーうどん
1,614円(税込)

1ケース:(287g×8入)
お湯切りした麺にカレーをかけてお召し
上がりください。レトルトカレー付。
小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 0014
手打式きつねうどん
2,450円(税込)

1ケース:(263g×16入)
ジューシーな油揚げとつゆ付。
小麦粉は福岡県産小麦100%
使用。



商品番号 0015
手打式天ぷらうどん
2,240円(税込)

1ケース:(242g×16入)
かき揚げえび天ぷらとつゆ付。
小麦粉は福岡県産小麦100%
使用。



商品番号 0016
手打式牛肉うどん
2,626円(税込)

1ケース:(248.5g×12入)
牛肉の具材とつゆ付。
小麦粉は福岡県産小麦100%
使用。



商品番号 0017
手打式焼きあごだしうどん
1,840円(税込)

1ケース:(209g×20入)
麺は福岡県産小麦100%使用。
もちもちした手打式麺に長崎産の焼きあご
だしスープがついた出汁感のある商品です。



商品番号 0018
手打式牛肉うどん・カレーうどん
詰合せ 2,054円(税込)

1ケース:手打式牛肉うどん(248.5g×6入)
カレーうどん(287g×4入)
人気商品の詰合せです。ご家庭はもちろん贈答用にも
お使いいただけます。小麦粉は福岡県産100%使用



商品番号 0019
手打式天ぷら・きつねうどん
詰合せ 2,464円(税込)

1ケース:手打式天ぷらうどん(242g×8入)
手打式きつねうどん(263g×8入)
簡単に調理でき、ご家庭でも贈答用としてもお使い
いただけます。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。

JAめん推進実施中!

麺

組合員の皆様へ

JAグループ福岡では麦作の振興と日本型食生活の普及を
進めています。みんなの手で地域農産物の消費を拡大し、
健康増進をはかり明るく豊かな地域作りを進めましょう。JA
めんは、簡単に調理でき、ご家庭でも、ご贈答用にも最適です。



商品番号 0003
博多生ラーメン
とんこつ味
2,104円(税込)

1ケース:(100g×10入) [スープ付]
小麦の品種は福岡県産「ラー麦」を100%使用して
います。



商品番号 0004
福岡県産ラー麦
担々麺
2,078円(税込)

1ケース:(120g×8入) [スープ付]
ラーメンに適した小麦の品種、
福岡県産「ラー麦」を100%
使用しています。



商品番号 0005
福岡県産ラー麦
辛撰棒状ラーメン
2,274円(税込)

1ケース:(80g×4)×4入 [スープ付]
小麦の品種は福岡県産「ラー麦」を
使用しました。とんこつスープとコチュ
ジャンのたれでお好みの辛さが選べ
ます。

カンタン!

オイシイ!

JAめんを使ったレシピ集!!



「ラーメン」って何?

このマーク、どこかで覚えありませんか?
「ラーメン」とは何なのか、その全容をお教えます。

「ラーメン」のこと

福岡県は、全国有数のラーメン処。しかし、その麺のほとんどには、外国産の小麦が使用されてきました。一方、福岡県は全国2位の小麦の大産地であり、主にうどん麺用の品種を生産してきたという経緯があります。そこで、地産地消により福岡のラーメンの魅力をもっと高めるため、福岡県は全国に先駆けて、ラーメン用小麦品種の開発に挑戦。試行錯誤を重ねて、平成19年度に生まれたのが、福岡県産ラーメン用小麦「ラーメン」なのです。

硬質麦研究会の想いが詰まった「ラーメン」ラーメン、是非ご賞味ください!!

■「ラーメン」について詳しくは、こちらまで
<http://ra-mugi.com>

「ラーメン」の特徴

「ラーメン」は、麺にした時に色が明るく、コシが強く、ゆで伸びしにくいといった、福岡のラーメンのストレートな細麺に合った特性を備えています。ポイントは、「ラーメン」のタンパク質含有率の高さ。日本産用の小麦に求められるタンパク質含有率は9.7~11.3%とされていますが、「ラーメン」はなんと12.0%以上を目標として掲げ、生産を行っています。麦にタンパクが多く含まれていると、生地にした時に粘り気や弾力性が出て、美味しい麺に仕上がります。



「ラーメン」のために

硬質麦研究会*では、「ラーメン」(ちくしW2号)を麺にした時にしっかりと「コシ」を出すため、通常よりも肥料を1回多く「穂揃い期追肥」を全生産者に徹底しています。他にも、品質向上・安定供給のために研修会や先進地視察を実施したり、生産者一人一人が自分の栽培管理をチェックし、来年以降の麦づくりに活かすチェック表を作成したりしています。

*硬質麦研究会…タンパク質を多く含み、パンや中華めんを作るのに適した小麦「硬質小麦」の生産者が集まって組織したのが「JA全農ふくれん麦部会 硬質麦研究会」です。

越前おろしそば



調理例

材料(1人前)

- 博多粹蕎麦の麺 100g
- 大根 1/4本
- 刻みねぎ 適量
- かつお節 適量
- めんつゆ 1カップ

作り方

- ①大根を多めにおろします。辛味の苦手な方はおろしてからしばらく放置して辛味を抜いてください。
- ②めんつゆに①の大根を全量入れます。
- ③蕎麦を茹で、水洗いしてぬめりを取り、よく水を切っておきます。
- ④蕎麦を器に盛り、大根おろしが入ったつゆをたっぷりかけます。かつお節と刻みねぎを添えて完成です。

フライパンで作るチーズとまたらーめん



調理例

材料(1人前)

- とまとらーめん 1食
- ベーコン 4枚
- プチトマト 8個
- しめじ 1/2袋
- オリーブオイル 大さじ2杯
- チーズ 適量
- 黒コショウ 少々
- タバスコ 少々

作り方

- ①プチトマト、ベーコンを食べやすい大きさに切ります。
- ②鍋に湯を沸かし、麺を1分半ほど茹で、ざるにあげます。ここで水洗いをするとコシのある麺になります。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ、しめじ・プチトマト・ベーコンを炒め、具材に火が通ったら添付のスープと200mlのお湯を入れ、沸騰したら茹でた麺を入れ、軽く煮込みます。
- ④器に移し、チーズをかけて完成です。

海鮮風焼そば



調理例

材料(1人前)

- ソース焼そば 1袋
- バターまたは食用油 大さじ1杯
- 豚バラ肉 40g
- イカの切り身 3~4切れ
- エビのむき身 3~4尾
- にんじん 適量
- キャベツ 適量
- いんげん豆(茹で) 適量
- 紅ショウガ 適量

作り方

- ①フライパンを程よく熱し、バターまたは食用油を入れ、豚バラ肉・イカ・エビを炒めます。
- ②麺、野菜を入れて他の具材と一緒に炒めます。(麺に少量のお湯をかけるとほぐれやすくなります。)
- ③粉末ソースを回しかけて炒めます。
- ④器に盛り、紅ショウガを添えて完成です。