



商品番号 **0001**

**手打式牛肉うどん・
ぶっかけでねカレーうどん詰合せ**
2,510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。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0002**

**手打式天ぶら・きつねうどん
詰合せ**
2,760円(税込)

1ケース:手打式天ぶらうどん(242g×8入)
手打式きつねうどん(239g×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。



商品番号 **0003**

**ぶっかけでね
カレーうどん**
1,920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。

JAめん推進実施中

JAの麺

ご贈答用・非常食にも最適です

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 **0004**

カレーうどん(スープタイプ)
2,530円(税込)

1ケース:(250g×16入)

本醸造濃口醤油と香辛料がマッチしたコクとスパイスの効いたカレースープ付。芯から体が温まるスープタイプのカレーうどんです。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0005**

手打式きつねうどん
2,800円(税込)

1ケース:(239g×16入)

つゆがしみてボリュームたっぷりの甘口乾燥あげかつゆ付。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0006**

手打式天ぶらうどん
2,520円(税込)

1ケース:(242g×16入)

かき揚げえび天ぶらとつゆ付。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0007**

手打式牛肉うどん
3,070円(税込)

1ケース:(248.5g×12入)

牛肉レトルトとスープ付。小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0008**

手打式特盛牛肉うどん
2,870円(税込)

1ケース:(284g×8入)

小麦粉は福岡県産小麦100%使用。牛肉レトルトの量が「手打式牛肉うどん」の2倍です。



商品番号 **0009**

**手打式焼きあごだし
うどん**
2,050円(税込)

1ケース:(209g×20入)

小麦粉は福岡県産小麦100%使用。もちもちした手打式麺に長崎県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 **0010**

もちもち子焼うどん
1,850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 **0011**

もちもち子うどん
2,250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 **0012**

ひやむぎ
3,500円(税込)

1ケース:(250g×20入)

小麦粉は福岡県産小麦100%使用。



商品番号 **0013**

そうめん夏だより
3,190円(税込)

1ケース:250g(50g×5)×20入

なめらかな舌触りでコシのある麺です。ご贈答にも最適です。小麦粉の原料小麦は100%国産です。



商品番号 **0014**

エーコープ手延そうめん
3,840円(税込)

1ケース:250g(50g×5)×16入

小麦粉は福岡県産小麦100%使用。伝統ある島原地方で、丹精こめてつくりあげました。ご贈答にも最適です。



商品番号 **0015**

**ソフトスパゲッティ
(ナポリタン風)**
1,780円(税込)

1ケース:(200g×16入)
〔ソース付〕

麺は福岡県産小麦を100%使用したソフト麺です。



商品番号 **0016**

ソース焼そば
1,770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 **0017**

**博多生ラーメン
どんこつ味**
2,560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 **0018**

福岡県産ラー麦 担々麺
2,380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 **0019**

ラー麦麺4種詰合せ
2,300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〕
ちゃんぽん(100g×2入)〔スープ付〕
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んな味をお楽しみください。



商品番号 **0020**

**福岡県産ラー麦
辛撰棒状ラーメン**
2,575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」を使用しています。とんこつスープとコチュジャンのたれで好みの辛さが選べます。



商品番号 **0021**

**福岡県産ラー麦
ちゃんぽん**
2,460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 **0022**

**福岡県産ラー麦
とまとらーめん**
2,610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。

簡単＆満足 秋・冬のJAめんアレンジレシピ!!

トマトジュースで簡単★ イタリア風ちゃんぽん



調理例

材 料 (1人前)

福岡県産ラー麦ちゃんぽん……………1食
豚バラ肉……………40～50g
カット野菜……………半袋(にんじん、キャベツ、玉ねぎ、もやし、ピーマン等)
トマトジュース……………150ml
スライスチーズ……………1枚(粉チーズ少々)
オリーブ油……………15g

作 り 方

- ①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺をほぐしながら入れ約3分ゆでてください。
- ②ゆでた麺をざるに取り、水洗いをして水切りをしてください。
- ③フライパンにオリーブ油をひき、豚バラ肉、にんじん、キャベツ、玉ねぎ、もやし等を炒め、水150ml、トマトジュース150mlを入れ、沸騰してきたら麺、スープを加え軽く煮込んでください。
- ④器に盛り付け、お好みでスライスチーズをのせて(または粉チーズをかけて)お召し上がりください。

博多とんこつ“あったか” 豆乳キムチラーメン



調理例

材 料 (1人前)

博多生ラーメンとんこつ味……………1食
豆乳……………200ml
キムチ……………お好み
温泉卵……………1個
刻みのり……………少々

作 り 方

- ①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺をほぐしながら入れ約1分ゆでてください。
- ②添付のスープを70mlのお湯でとき、沸騰直前まで温めた豆乳200mlを加えます。
- ③ゆで上がった麺、キムチ、温泉卵、刻みのりをのせ、お召し上がりください。

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)

とまたらーめん……………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分ほど茹で、ざるにあげます。ここで水洗いをするとうし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。

たっぷりキャベツの とんこつラーメン



調理例

材 料 (1人前)

博多生ラーメンとんこつ味……………1食
キャベツ……………小玉1/4個
合い挽き肉……………100g
温泉卵……………1個
サラダ油……………少々
ウスターソース……………大さじ1半
醤油……………小さじ1
豆板醤もしくはラー油……………お好み

作 り 方

- ①熱したフライパンにサラダ油をひき、合い挽き肉と、食べやすい大きさに切ったキャベツを炒めます。
- ②ウスターソースと醤油を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ③②のフライパンに250mlの熱湯と添付のスープを入れ、軽く煮込みます。
- ④お鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、麺を入れて約1分ほど茹でます。茹であがった麺を器に移し、②の煮込んだ具材スープをかけてください。
- ⑤お好みで豆板醤、もしくはラー油を入れ、温泉卵をのせてお召し上がり下さい。

オクラでふわトロうどん



調理例

材 料 (1人前)

もちもちうどん……………1袋
オクラ……………2～3本
生卵……………1個

作 り 方

- ①オクラ(生でも茹でても)2～3本をみじん切りにしてかき混ぜます。
- ②生卵の卵白をいれて、さらにかき混ぜてフワッとさせます。
- ③もちもちうどん1袋を調理例どおりに作ります。
- ④出来上がった麺の上に②で作ったものをのせます。残しておいた卵黄を中央にのせてお召し上がりください。

お好みの具材で/ 体ぽかぽかカレーうどん



調理例

材 料 (1人前)

カレーうどん(スープタイプ)……………1袋
しめじ……………1/3袋
にんじん……………1/3本
ソーセージ……………2本
小ネギ……………お好みで
ごま油……………大さじ1

作 り 方

- ①しめじ、にんじん、ソーセージ、小ネギを食べやすい大きさに切ります。
- ②鍋にごま油をひき、しめじ、にんじん、ソーセージを炒めます。
- ③カレーうどん(スープタイプ)を調理例どおりに作り、カレースープを入れる際に、②で用意した具材を加え、約1分程煮込みます。
- ④最後にお好みで小ネギをのせてお召し上がりください。

豆乳で簡単♪ もちもちうどんカルボナーラ



調理例

材 料 (1人前)

もちもちうどん……………1袋
しめじ……………1/4袋
ハーフベーコン……………3枚
無調整豆乳……………100ml
卵……………1個
オリーブ油……………大さじ1
塩胡椒……………適量
黒コショウ……………適量
粉チーズ……………お好み

作 り 方

- ①しめじ、ハーフベーコンを食べやすい大きさに切ります。
- ②フライパンにオリーブ油をひき、香りが立ってきたらベーコンとしめじを炒めます。火が通ったら豆乳と添付のつゆを加え、塩胡椒で味を整えます。
- ③うどんを茹で、水でさっと洗ってぬめりを取り、水をよく切ってフライパンに入れます。
- ④卵を入れ、弱火でお好みの固さになるまで絡めてください。
- ⑤器に盛り付け、お好みで黒胡椒と粉チーズをかけてお召し上がりください。

焼うどん



調理例

材 料 (1人前)

もちもち焼うどん……………1袋
食油またはバター……………大さじ1
豚バラ肉……………50g(お好みで)
蒲鉾……………4～5切れ
カットしたキャベツ・ニンジン・玉ねぎをお好みで

作 り 方

- ①フライパンを程よく熱して食油かバターを大さじ1杯程度入れます。
- ②用意した豚肉、蒲鉾、野菜をかるく炒めます。
- ③麺を入れて裏表よく温め、別添のソースをかけてさらにほぐしながら炒めて出来上がりです。
- ④紅ショウガや鰹節等をトッピングするとさらに美味しく召し上がれます。