

# So-Main!

© 2026

ColonyEnterprise  
Summer Gift

ご注文承り期間  
2026年8/31(月)まで

希望商品  
を選択

注文  
電話・FAX・メール  
フォーム・ネットショップ

ご注文から  
約1週間

商品と  
郵便振替用紙  
お届け

商品到着後  
7日以内に  
お支払い

## 1 ご注文方法

各ページから気に入られた商品番号また注文個数などをメモしていただき、以下に記載しておりますご希望の方法からご注文をお願いいたします。

お中元のお届け **8/6**までにご注文 通常のお届け **8/31**までにご注文

電話からご注文

**0957-77-2137** (受付時間)9:00~17:30  
(定休日)土・日・お盆休み

FAXからご注文

**0957-77-3966** (受付時間)  
24時間年中無休

ネットショップからご注文  
<https://enpura.thebase.in/>

メールからご注文  
[colo-ep@airinkai.or.jp](mailto:colo-ep@airinkai.or.jp)

フォームからご注文  
<https://forms.gle/vi7ZzeLsUgmXfH5x9>



## 2 お受取り/お支払い

ご注文から1週間ほどで商品と郵便振替用紙をお届けいたします。  
商品到着後7日間の間に最寄りの郵便局などでお支払いをお願いいたします。  
ご贈答の場合はご依頼主様あてに別途郵送いたします。

※商品は軽減税率適用のため消費税8%、送料は消費税10%となります。

## 3 送料一覧(税込)

長崎地区	九州地区	関西地区	中京地区
600円	700円	910円	1,080円
関東地区	東北地区	北海道	沖縄
1,190円	1,310円	1,870円	2,150円

※1回のご注文が2万円以上お買い上げの場合、  
1ヶ所分の送料を無料とさせていただきます。



コロニーエンタープライズ  
〒859-1311  
長崎県雲仙市国見町土黒甲296-9



雲仙  
大地と水の恵み

コロニーエンタープライズ



雲仙  
大地と水の恵み

店舗限定品を  
人気につき全国販売決定！  
五感で味わう至極の逸品  
コシあって美味しく  
ほんのり風味を楽しめます。

# 梅と抹茶素麺

出し汁につけても  
どうぞ！

原料にこだわった  
コシの強い素麺です。  
手延べで丁寧に作り上げました。  
彩りも合わせてお楽しみください。

数量限定 手延べそうめん 梅と抹茶  
内容量 / 梅 50g×2束、  
抹茶 50g×2束

75 **370円** (税込)



## 黒胡麻素麺

黒ごまの食感と豊かなごまの香りが  
口の中にフワッと広がります！

内容量 / 50g×4束

66 **355円** (税込)



## 長崎ちゃん麦を使った 手延べそうめん

ちゃんぽん用に開発された特別な小麦を  
使用しました。つるモチ食感が特徴です。

内容量 / 50g×4束

105 **375円** (税込)



## 十六穀素麺

十六雑穀、小麦粉と天然塩等、  
すべて国内産にこだわりました。

内容量 / 50g×4束

65 **340円** (税込)



## 全粒粉そうめん

小麦の表皮や胚芽を含んだ食物繊維が  
豊富な「全粒粉」です。

内容量 / 50g×4束

106 **390円** (税込)



豊富な栄養をバランスよく  
含むケールは、その栄養価の高さ  
から「野菜の王様」とよばれるほど。  
カルシウム、β-カロテン、  
ビタミンCを多く含むスーパ  
ーフード「ケール」をふんだんに  
麺に練りこみました。



# KALE NOODLE

国産小麦  
国産ケール使用

## ケール麺

スーパーフード「ケール」を  
ふんだんに麺に練りこんだ  
ケールそうめん！

今回限り  
お試し価格  
**35%OFF**

手延べケール麺  
内容量 / 50g×4束

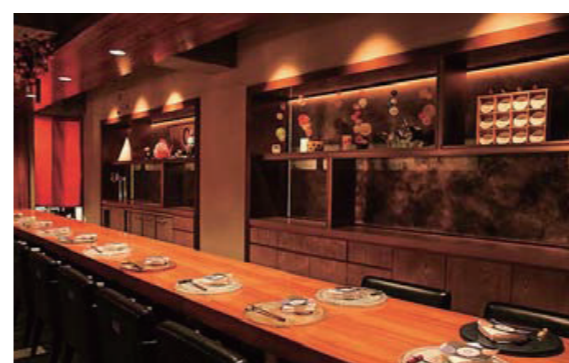
108 **380円**  
(税込)

※調理イメージ



# 東京 西麻布にある ミシュラン星獲得店 La BOMBANCE

× コロニーエンタープライズ



店名の「BOMBANCE」は、フランス語で「ご馳走」の意味。  
確たる日本料理店でありながら、時にはジャンルを奔放にまたぎたい。そんな思いの  
こもった LaBOMBANCE とのコラボ商品は口当たりが軽く、のど越し抜群な  
当社の素麺にコラーゲンを加えた LaBOMBANCE オリジナルの素麺です。  
最高の逸品をぜひご賞味ください。

ラ・ボンバンス詰合せ A  
内容量 / コラーゲン素麺 ×3袋、  
めんつゆ (500ml) ×1、薫るらー油 ×1

143 **3,650円** (税込)



ラ・ボンバンス詰合せ C  
内容量 / コラーゲン素麺 ×6袋、  
めんつゆ (500ml) ×1、薫るらー油 ×2

145 **6,000円** (税込)



新工場  
オープン  
しました!



## ISO22000取得に向けての取り組み

コロニーエンタープライズでは、**HACCP**および**JFS-B**認証を取得し安全な食品づくりに取り組んでいます。さらなる品質向上と安心を目指し、新工場を竣工し、ISO22000取得に取り組んでいます。

**ISO22000**とは 食品を安全に作るための仕組みを、会社全体で管理する国際規格。衛生管理だけでなく、組織のルールづくりや改善まで含めて食の安全を守る仕組みを整える。

新工場の  
こだわり

## 国内最高水準の衛生管理

### 陽圧化システム(気流制御)の導入

工場内の給気量を排気量より多く設定し、常に室内を陽圧に維持。外部からのほこりや害虫などの汚染侵入を防ぎ、クリーンな作業環境を実現。



### UV-LED除菌による空中浮遊菌の強力制御

空間に漂う菌を除去するUV-LEDを工場に84台設置。室内の空気を常に除菌し衛生レベルをさらに向上。



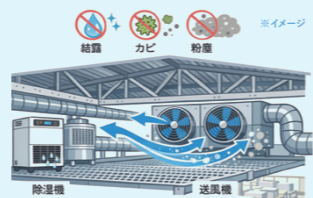
### 窓・換気扇を設けない密閉構造の乾燥設備

衛生管理を徹底し、品質の安全性を確保。また、複数の乾燥機・乾燥室を設置し、麺の種類に応じた乾燥管理を実現する乾麺専用の乾燥システム。



### 天井裏まで除湿・送風機を設置

作業室をはじめ天井裏の結露・カビ・粉塵の発生を徹底的に抑制し、衛生的な製造環境を維持。



# 手延べそうめんの魅力

島原手延べ素麺は、長崎・島原半島の気候と湧水、そして職人の手仕事が生む“強いコシ・のど越し・熟成の旨み”が魅力の、日本を代表する手延べ素麺



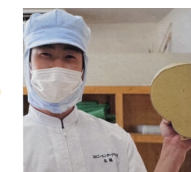
## 島原手延べ素麺の主な魅力

- 1 熟成による圧倒的な麺のコシ**  
手延べ製法で何度も熟成と延ばしを繰り返すため、麺の内部のグルテンが揃い、強いコシとつるりとしたのど越しが生まれます。また、調理後も麺がのびにくいのも特徴です。
- 2 島原半島の気候と湧水が育む品質**  
冬の冷たく乾いた風、適度な湿度、雲仙岳の伏流水。この地域特有の環境が育てた地元産の小麦も使用しています。
- 3 30時間以上かける伝統の手延べ工程**  
12の工程を経て、じっくり熟成させながら延ばして製造します。
- 4 無添加・無着色で安心**  
小麦粉・塩・水のみで製造した安全な食品です。シンプルだからこそ、職人の技と素材の良さがダイレクトに味に出ます。保存食としても活用できます。



## 製麺技能士

製麺技能士  
5名在籍



### 製麺技能士とは

麺づくりの技術と知識を国が認めた国家資格。原料選び、生地づくり、熟成、切り出し、衛生管理まで麺製造のすべての工程に精通した麺のプロフェッショナルに与えられます。

### この資格を持つ職人がつくる麺は

- ・品質が安定しており、誰が食べてもおいしい
- ・衛生管理が徹底され、安心して食べられる
- ・伝統技術と知識を組み合わせた高い技術

### お客様への安心の証

国家資格を持つ製麺技能士が製造に携わることで、「安全でおいしい麺をお届けする」という私たちのこだわりを、確かな形で保証します。

## 4種のスープ付き

お湯を注いで3分待つだけで4種類のスープが楽しめます。コシとつるりとした食感を楽しむことができます。



オニオンスープ  
+ケルトン +粉チーズ

中華スープ  
+ワンタン +カイワレ

わかめスープ  
+オクラ

柚子お吸いもの  
+だし巻き卵

ミニ温優麺  
内容量 / ミニ温優麺 15g×4個  
(4種のスープ付き)  
69 490円(税込)



温優麺 長崎鯛だし  
長崎産鯛だしの上品な旨味。

内容量 / 温優麺 長崎鯛だし × 4袋

3017 1,440円(税込)

内容量 / 温優麺 長崎鯛だし × 10袋

3018 3,400円(税込)



温優麺 長崎あごだし  
あごだしの香りと麺ののどごし。

内容量 / 温優麺 長崎あごだし × 4袋

54 Y-1 1,350円(税込)

内容量 / 温優麺 長崎あごだし × 10袋

55 Y-2 3,200円(税込)



# 夏の中華めん



濃縮スープ  
アレンジいろいろ♪  
濃厚みそスープ



## 手延ベラーメン コクみそ

島原手延ベ 国産ラー麦

みその風味が強く、ニンニクと唐辛子のパンチが効いた濃厚なスープに仕上げました。

新商品

内容量 / 2食入(スープ付)  
109 **390**円(税込)



※調理イメージ

※調理イメージ

**手延ベラーメン**  
福岡県産ラーメン専用小麦粉を使用したこだわりの手延べ麺。  
内容量 / 2食入(スープ付) 各種 **390**円(税込)



90 あご 91 坦々麺 92 とんこつ 93 しょうゆ 94 とんこつしょうゆ 95 ごま塩とんこつ



# おすすめお中元

## ギフト4選!



3,000円

新商品

そうめん満喫詰合せ  
内容量 / 手延ベ素麺10束×4袋、  
温優麺(長崎あごだし×2袋、長崎鯛だし×2袋)

数量限定!

3026 **3,000**円(税込)



3,000円

厳選 そうめん4種詰合せ  
内容量 / 十六穀素麺×2袋、黒胡麻素麺×2袋、  
全粒粉そうめん×2袋、長崎ちゃん素麺×2袋

3024 **3,000**円(税込)



4,000円

人気商品詰合せ  
内容量 / 手延ベ素麺×2袋、十六穀素麺×1袋、  
黒胡麻素麺×2袋、手延べうどん×2袋、  
手延ベラーメン(あご、とんこつ)×各1袋、  
冷し中華×2袋、温優麺長崎あごだし×1袋、  
冷しトマトラーメン×1袋

3002 **4,000**円(税込)



5,000円

麺よりどり詰合せ  
内容量 / 全粒粉そうめん×2袋、  
十六穀素麺×2袋、黒胡麻素麺×2袋、  
冷し中華×2袋、手延べちゃんぽん×2袋、  
黒胡麻うどん×2袋、  
手延ベラーメン(しょうゆ、ごま塩とんこつ)×各1袋、  
ミニ温優麺×1袋

3003 **5,000**円(税込)



自玉商品



ホットでも  
おいしい!



### 即席冷しトマトラーメン

お湯を注いで3分待つだけ!  
麺のコシが楽しめる冷しラーメンですが、  
温かいラーメン、まぜそばにしても  
美味しくお召し上がりいただけます。

内容量 / 1食入(スープ付)

103 **385**円(税込)

### 長崎ちゃんぽん手延べ麺

手延べ製法でしっかり延ばしているため、  
麺が茹でのびしにくく、女性やお子様も  
食べやすい細麺タイプのちゃんぽんです。

内容量 / 2食入(スープ付)

87 **465**円(税込)

### 冷し中華

厳選した小麦粉で豊かなコシのある麺に  
仕上げました。冷すことで一層麺の  
コシが引き立ちます。

内容量 / 2食入(スープ付)

555 **340**円(税込)

友達になってね!

フォローお願いします!  
お得な情報をいち早く  
ゲットできます!

Instagramはこちら



レシピ掲載中!

素麺を使ったアレンジ  
レシピ掲載中です。是非  
チェックしてください!

レシピはこちら

