

2025年10月吉日

徳島県ママさんバレーボール連盟
チ ー ム 代 表 各 位

徳島県ママさんバレーボール連盟
会長 野口富子

活動資金づくりについて

拝啓 皆様におかれましては、益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。
平素は、当連盟の活動におきましてご支援、ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、早速ではございますが、近年の経済状況に伴いまして皆様におかれましても、各チームの運営をしていくうえで、資金的に大変ご苦労をされておられるのではないかとご推察いたします。当連盟も、皆様のご協力に頼る部分も多く、大変恐縮いたしておりますが、今後も円滑にチーム活動を進めていけるように、皆で活動資金作りを実施することといたしましたので、ご案内申し上げます。

夏に引き続き、長崎県の島手そうめん販売(株)のご協力によりまして新商品の「御彩ちゃんぽん」等の取り扱いをいたします。

「御彩ちゃんぽん」は、えび・いか・キャベツ・にんじん・きくらげの5種類の乾燥具材をあらかじめセットにしておりますので、下ごしらえの手間がなくご家庭で本場 長崎の味を簡単に楽しむいただける商品です。自家消費用やお歳暮などの贈答品としてもご利用いただければと思います。

今後益々、チーム活動を盛り上げ、発展していく為、及び皆様への負担軽減の為にも何卒、趣旨を御理解頂き、ご協力下さいますようよろしくお願ひいたします。ご協力して頂いたチーム様には、連盟より後日収益金の一部を還元致します。チームの活動資金にお役立て下さい。

尚、ご不明な点がございましたら、徳島県ママさんバレーボール連盟理事長までお問い合わせください。

敬具

《いろどり 御彩ちゃんぽん/長崎ちゃんぽん・皿うどん》取扱いについて

① 販売の目的・趣旨

徳島県ママさんバレーボール人口（愛好者）増加の為の活動資金づくり
各チーム・徳島県ママさんバレーボール連盟の活動資金還元（活動ごとの諸経費の補填）
各チームの負担軽減、及び県連盟の大会開催・派遣費用等捻出

② 冬期商品について

- ・**いろどり 御彩ちゃんぽん**
～えび・いか・キャベツ・にんじん・きくらげの5種類の乾燥具材付きです。
- ・**長崎ちゃんぽん・皿うどん**
～長崎の伝統製法を用いて製造された、本場の味をお楽しみください。

③ 商品の取扱いについて

各チームの会員の皆様方の自家消費用、お歳暮・ご贈答用としてご協力を頂き、各チームごとに取りまとめをお願いいたします。

- ・ カタログは、必要な枚数を無料にて提供いたします。
- ・ 商品は個別に包装をしております。
- ・ 皆様への商品の引き渡しは、11月上旬を予定しております。

④ 販売価格について

いろどり 御彩ちゃんぽん※乾燥具材付き(NS-5) ⇒¥2,800（税込み価格） 標準小売価格¥4,320の商品です。
ちゃんぽん・皿うどん (N-1) ⇒¥2,450（税込み価格） 標準小売価格¥3,186の商品です。

⑤ 注文方法について（理事長までお願いします）

所定の注文書にご記入の上、下記へご注文下さい。
(TEL・FAX・LINE・ショートメール)

FAX 088-692-0992 携帯 090-9774-7954

〒771-1201

徳島県板野郡藍住町奥野字原59-17

徳島県ママさんバレーボール連盟

理事長 尾崎順子

※ご注文は11月7日までに徳島県ママさんバレーボール連盟までお願いします。

⑥ 送付方法

商品は島手そうめん販売㈱から連盟事務局まで発送されます。
商品の引き渡しは、連盟事務局より各チームへ引き渡し致します。

2025年冬期 商品注文書

(各チーム→県連盟事務局→島手そうめん販売株)

徳島県ママさんバレーボール連盟

FAX 088-692-0992

※クラブ名は必ずご記入下さい

チーム名		
代表者名		
住所	〒	
TEL/FAX	昼間連絡先(携帯等)	

下記の通り注文致します。

品名(型式)	注文総数(※ケースの欄は未記入でも構いません)		事務局への支払い金額
NEW NS-5 いろどり 御彩ちゃんぽん※乾燥具材付き	個	(※) ケースと 個	2,800円× 個
標準小売価格 4,320円	個	=	円
N-1 ちゃんぽん皿うどん	(※) ケースと 個		2,450円× 個
標準小売価格 3,186円	個	=	円

※ご注文はTEL・FAX・LINE・ショートメールで受け付け致します。

本場の味覚

島手の

ちゃんぽん

詰合せ

長崎伝統の
特製ちゃんぽん。

皿うどん：

スープが他とは
一味も二味も違う

本場の味を

どうぞ心ゆくまで
お楽しみ下さい。



N-1 ちゃんぽん 皿うどん 詰合せ

標準小売価格 1個

3,186円(税込)
2,450円(税込)

特別価格 1個

職人がパリッと揚げた麺と
あんかけスープ。

長崎ちゃんぽん 麺100g×4袋、スープ4袋
長崎皿うどん 麺60g×4袋、スープ4袋

■ダンボール、1ケース=6個入 包装外寸／357×298×80mm

長崎伝統の麺と特製スープ。



皿うどん調理例
具材はついておりません

販売者／島手そうめん販売株式会社

長崎県諫早市津久葉町5-142
TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801

ちゃんぽん調理例
具材はついておりません

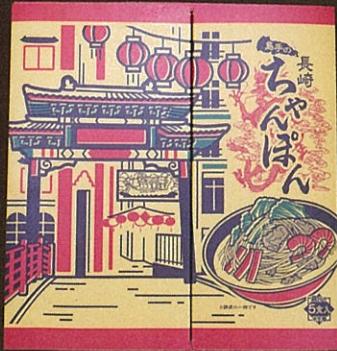
いろどり 調理が簡単で
本格ちゃんぽん

御彩 長崎 ちゃんぽん



彩り豊かな具材入り

本場・長崎ならではの風味がある麺
コク深い味わいのスープ



具材内容

えび いか きくらげ にんじん キャベツ

NS-5

いろどり
御彩ちゃんぽん(5食入)

乾燥具材付きちゃんぽん(麺・スープ・調味油・具材入り)

ダンボール 1ケース=8個入
商品サイズ 250×265×52mm

標準小売価格 1個 4,320円 ►►► 特別価格 2,800円
(税込)
(本体価格4,000円)

※写真はすべてイメージです

販売者/島手そうめん販売株式会社

長崎県諫早市津久葉町5-142
TEL 0957-25-8033 FAX 0957-25-8801

調理例

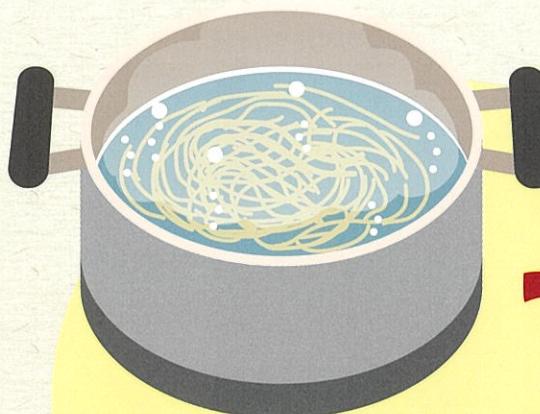
基本的出来栄え

用意して頂くもの

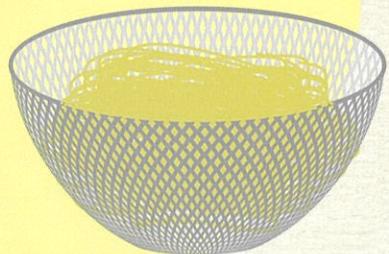
- 計量できる容器やカップ
- 鍋 □ザル
- コンロなどの加熱調理器具
- どんぶり等の器



用意したどんぶり等にお湯
400mlと特製スープを溶き、具
材2袋を戻しておきます。



麺は、袋から取り出し、沸騰し
たたっぷりのお湯(一食当たり
1,000ml以上)に入れ約3分間
茹でます。



3分間茹でたら、ザルに取り
しつかり湯切りします。



麺をゆでた鍋に、具入り
溶きスープ、麺を投入し、
調味油を入れ、約2分間煮
込んだら器に盛り付けて
完成です。

