

現代の名工  
上柿元シェフ監修



上柿  
Masaru  
Kamikakimoto  
勝



FROM NAGASAKI  
SHIMABARA



長崎県・島原発

温でも冷でもモッチモチ

# 手延ベッティ

料理に合わせた2種の Pasta をご用意



手延ベッティ  
ロングタイプ

ゆで時間3分で時短料理におすすめ！  
手延ベ独自のもっちりしたコシとコクのある自慢の逸品。



手延ベッティ  
ショートタイプ

一般的なパスタ麺としてだけでなく、お鍋やサラダ、グラタン、  
スープなど様々な料理にオススメです。

茹で伸びしにくいので  
お鍋にもオススメ！



## 島原の伝統手延べ製法が生む“奇跡のパスタ”

江戸時代創業 長崎県・南島原にある「本多製麺」六代目・本多祥彦が、代々受け継がれた手延べ製法の技術と6年の研究期間をかけて、不可能とされていたデュラム小麦粉100%使用の『手延パスタ』を完成させました。

手延べ独自の細いながらも強くなめらかなコシのある麺は、日本フランス料理界の巨匠・上柿元勝シェフからも「手作りでもコシがあり、コシもある奇跡のパスタ」とお墨付きをいただいております。

最新情報や  
アレンジレシピは  
WEBをチェック



ご注文・お問合せ

本多製麺 有限会社

〒859-2212 長崎県南島原市西有家町須川 74

Tel. 0957-82-2451

【受付時間】9:00～17:00(土・日・祝祭日を除く)

✉ honda@tenobetty.com

🌐 <https://tenobetty.com>