

全自交労連

夏期「争議支援」「組織強化」「財政確立」の為の 「揖保の糸・素麺」「かも川・冷麦」 購入のお願い

東洋交通労働組合は政策闘争を一層強化するために、全自交労連の夏期物品販売に取り組んでいます。組合員の皆様の協力をお願いします。

素麺は、「揖保の糸」の上級品(箱入り)です。

冷麦は、新年会の参加賞で配布した「岡山かも川うどん」と同一メーカー製造のおいしい冷麦です。

《物品》

揖保の糸・素麺 上級品1箱(50g×18把) 1,600円(木箱入り)
内訳(品台1,220円 全自交労連カンパ230円 地方交付金150円)

かも川・冷麦 手延べ冷麦1箱(180g×10把)1,900円(段ボール箱入り)
内訳(品台1,400円 全自交労連カンパ300円 地方交付金200円)

《販売期間》2016年7月24日～2016年8月31日まで

《代金支払》商品と引換になります。

涼味、忍しあがれ
かもし川
かもし川 手延べひやむぎ
冷麦

朝延への献上の麺の産地として名を馳せた麺の甲・かもがた。「かも川手延ひやむぎ」は、この地かもがたで代々枝を受け継いだ麺師達が丹精して造った麺でございます。生地を練り、延ばしては寝かし、又延ばすと、昔ながらの製法そのままに造り上げた麺はコシが強く、すっきりした喉越しが身。夏の風物「かも川手延ひやむぎ」をお選びくださいませ。

播 揖保乃糸
手延素麺

生産者、約四五〇軒。清らかな揖保川の柔らかな水、厳選された小麦粉と瀬戸内赤穂の塩、そして兵庫県南西部播州地方の乾燥に最適な冬の気候の中で六〇〇年守り続けてきた製法。添加物を使わず、じっくり熟成して延ばし、練り延して麺よりをかり、細く細く糸のように仕上げている。これが手延べならではのフシをうみます。人の技と愛情、そして自然の恵みが、たっぷり入ったお素麺です。

揖保乃糸 上級品 18把入り

TEL:(0791)75-0218 FAX:(0791)75-0594

組合事務所で随時販売しています
ご購入される方は組合事務所へ