



2021年新そば特別企画



(有効期限:令和3年10月5日～令和3年10月31日)

拝啓 初秋の候、風の音にも秋の訪れを感じますが、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。平素より格別のお引き立てを賜り誠にありがとうございます。

さて、本年も新蕎麦乾麺が10月5日より出荷となり(裏面ご覧ください)、新蕎麦特別企画と致しまして特別セットを御案内申し上げます。新蕎麦ならではの風味を是非、御笑味下さい。

◇10月8日(金)の1日間製造限定発送。

◇10月8日(金)発送…10月1日(金)の注文締切り

北海道・会津産
挽きたて新そば粉使用

特別企画その1: 新そば製造限定

生(なま)そばセット



《内容量》

ダンボール箱入

生(なま)そば(110g)×4袋

めんつゆ(51g)×4袋

総重量 0.7kg

生そばセット・麺帯セット共に冷蔵保存で賞味期限 5日間

そば粉5割の生そばなので日持ちしません。

長く保存すると茹でる時に細かく切れる事があります。早めにお召し上がりください。

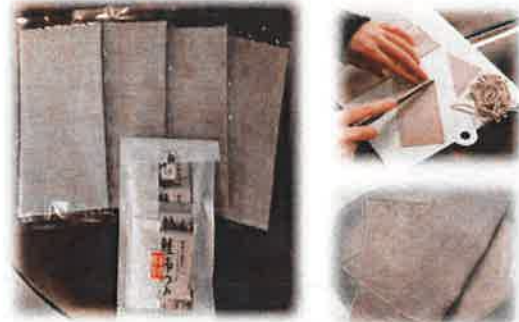
特別企画その2: 新そば製造限定

麺帯(めんたい)セット

麺帯とは…

そばの生地をカットしていない状態でお届けします。自分好みの手打ちそばをお楽しみ頂けます。例えば三角に切って茹でると「そばはっと」にもなります。田楽みそ、わさびしょうゆなどでお召し上がり下さい。

お好みの麺の太さに切ってお召し上がり下さい



《内容量》

ダンボール箱入

麺帯そば(110g)×4袋

(2つ折りです)

めんつゆ(51g)×4袋

総重量 0.7kg

クール便発送

通常運賃+クール便220円(税込)

別途御負担となりますので御了承下さい。

通常価格 2000円(税込)のところ500円もお得な

特別価格 1500円(税込)

※振込手数料と運賃とクール便は別途御負担となりますので、御了承下さい。

※生(なま)そばセット・麺帯セットと乾麺商品は別々発送(クール便と常温便と)でそれぞれ運賃がかかります。

※生(なま)そばセットと麺帯セットの混載可能です。混載のほうがお得です。

《お問合せ・ご注文は》

会津製麺工業株式会社

〒965-0076

福島県会津若松市高野町

大字中沼字東坂才甲628

FAX:0242-32-3911

メール:info@aizuseimen.co.jp



◎全て税込み表示です。

◎オンラインショップ・メール・郵便・FAXにて受付致します。

◎聞き間違いのトラブルを未然に防ぐ為、電話注文は極力ご遠慮下さいませ。

皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

会津製麺 新そば発売の御案内

※商品価格・運賃・手数料その他のご案内は別紙ご確認ください。

○**桜枝岐そば**・・・初代から変わらない味を保ち続ける、当社製品イチ押しで会津製麺販売数ナンバーワンの代表主力商品です。
そばのほのかな甘さとみっちりした食感でそば本来の味を十二分に発揮した大御所そばです。
シリーズで「極太」「極細」「平打ち」「超極太」2021年夏新発売の「超極細」もございます。
お好みでお選びくださいませ。

○**あいづたから山芋入りそば**・・・唯一「国産山芋粉」を使用しているそばです。「山芋粉」を使用することでそばと山芋の相性を表現した一味違うそばです。少し細目でツルツルとした食感のコシの強いそばです。

○**会津重国**・・・茹で方ひとつで「うまさ」が変わる「重国」そば。会津産玄そばを自家伝来の石臼で挽いたこだわりのそばです。どちらも当社製品の中で一番そば粉割合の多い割そばです。更科そばは、そば粉の中心にある一番粉を使用した舌触りの滑らかさが特徴です。挽きぐるみは殻付きのまま時間をかけて丁寧に挽いた大変貴重な挽きたてのそば粉を使用しています。

○**会津蕎麦**・・・上級国産原料を使用した「ワンラックアップ」のそばです。会津蕎麦は固定ファンがいるロングセラーのそばです。
※小麦粉・・・北海道 そば粉・・・会津 水・・・会津 塩・・・香川



大変お待たせいたしました。
新そばの発売日が決まりました。
玄そばが干ばつ、熱風、大雨の影響などの天候不順で収穫減少・品薄により仕入れの目途がなかなか立たず製造予定が組めませんでした。
不作ですので価格高騰し数年ぶりの貴重な新そばです。
是非お試し下さい。

桜枝岐そばシリーズ
あいづたから山芋入りそば } 10月5日から発売開始
会津蕎麦90g×4
会津重国90g×2シリーズ } 夏そばの新そばです
10月18日から発売開始



101 桜枝岐そば200g
レギュラー
ゆで時間7分 **角18**
そば粉配合割合15%
長さ・約24cm 太さ・約1.6mm



102 桜枝岐そば500g
レギュラー
ゆで時間7分 **角18**
そば粉配合割合15%
長さ・約24cm 太さ・約1.6mm



104 桜枝岐そば(極太)200g
ゆで時間7分
そば粉配合割合15% **角14**
長さ・約24cm 太さ・約2.1mm 厚さ・約1.2mm



105 桜枝岐そば(極細)
200g
ゆで時間4分 **角22**
そば粉配合割合15%
長さ・約24cm 太さ・約1.3mm



106 桜枝岐そば(平打ち)
200g
ゆで時間4分 **角14**
そば粉配合割合15%
長さ・約24cm 太さ・約2.1mm 厚さ・約0.8mm



107 桜枝岐そば(超極太)
200g
ゆで時間10分 **角8**
長さ・約24cm 太さ・約3.75mm



108 桜枝岐そば(超極細)
200g
ゆで時間2分 **角28**
長さ・約24cm 太さ・約1mm



301 あいづたから山芋入りそば200g
ゆで時間4分 **角20**
そば粉配合割合30%
長さ・約24cm 太さ・約1.5mm



203 会津蕎麦
ALL 国産
90g×4 **角16**
ゆで時間7分
そば粉配合割合40%
長さ・約19cm 太さ・約1.9mm



504 会津重国更科そば
ALL 国産
90g×2 **角20**
ゆで時間3分
そば粉配合割合50%
長さ・約19cm 太さ・約1.3mm



505 会津重国挽きぐるみそば
ALL 国産
90g×2 **角20**
ゆで時間3分
そば粉配合割合50%
長さ・約19cm 太さ・約1.3mm

P107 プレーンパスタ麵フィットチーネ風
幅広麵のフィットチーネ風なのでお子様から大人の方まで大人気！
オイル系や和える系の調理におすすめ。



P109 そばパスタ麵フィットチーネ風
会津産そば粉使用の和風パスタ麵です。
そば粉が入っているので洋風和風イタリアンなど何でもアレンジできます。



402 きくらげ粉末入り細うどん
食物繊維たっぷり腸活におススメ！のきくらげ粉末を練り込みました。うどんだけでなくパスタとしても使えます。



会津製麺 期間限定発売の御案内

P107 プレーンパスタ麵
フィットチーネ風100g
ゆで時間5分

通常250円(税込)のところ
特別に**150円(税込)**にて
販売中

P109 そばパスタ麵
フィットチーネ風100g
ゆで時間5分

通常250円(税込)のところ
特別に**150円(税込)**にて
販売中

402 きくらげ粉末入
細うどん250g
ゆで時間7分

通常250円(税込)のところ
特別に**200円(税込)**にて
販売中