

# 会津製麺

この『年越しそば』を年に一度  
心待ちにして食して頂いている大切なお客様へ  
「2021会津製麺の年越しそば」

年に一度だけの限定製造のこだわり品  
年末年始、素敵な時間をお過ごし下さい。

弊社で使用しております蕎麦粉は、弊社の前身が製粉会社であったことから、現在でもそば製粉を自社で行っております。挽きたての蕎麦粉の香りと味を大切に製造しておりますので、必要な時に必要な分だけを製粉しております。創業以来製造しておりますこの年越しそばも、挽きたての蕎麦粉を使い、自社商品の中でも他の商品とは違う、年に一度だけの特別な配合でつくったそばです。やや太目の食感と、蕎麦の味と香りを喉越しに感じて頂けたら職人冥利に尽きます。



麵匠 佐藤重国

LINE

はじめました



友達追加して下さい。  
お得情報お知らせします!



## E9 年越 ① 半生そばセット

- ジッパー付袋 半生そば(600g) × 2
- めんつゆ(41ml) 6袋箱入 × 1 ●化粧箱 ⊕

化粧箱入 常温便発送

※化粧箱、めんつゆ箱は、予告なく変更になる場合がございます。

◎早特割予約◎

11月30日締切

全国一律 3,700円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、11月30日 23:59まで
- ◆郵便注文は11月30日消印まで

◎第二期注文◎

12月20日締切

全国一律 4,200円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、12月20日 24:00から
- ◆郵便注文は12月20日消印から



## E7 年越 ② なまそば・なまラーメンセット

- なまそば(120g) × 5 ●なまラーメン(120g) × 5
- めんつゆ(41ml) 5袋箱入 × 1 ●ラーメンスープ5袋箱入 × 1 ●化粧箱 ⊕

化粧箱入 クール便発送

※化粧箱、めんつゆ箱は、予告なく変更になる場合がございます。

◎早特割予約◎

11月30日締切

全国一律 4,000円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、11月30日 23:59まで
- ◆郵便注文は11月30日消印まで

◎第二期注文◎

12月20日締切

全国一律 4,500円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、12月20日 24:00から
- ◆郵便注文は12月20日消印から



## E12

### 年越 ③ 半生そばセット ⊕

- ジッパー付袋 半生そば(600g) × 1
- めんつゆ(51ml) 4袋箱入 × 1
- 化粧箱 ⊕

化粧箱入

常温便発送

※化粧箱、めんつゆ箱は、予告なく変更になる場合がございます。

◎早特割予約◎

11月30日締切

全国一律 2,500円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、11月30日 23:59まで
- ◆郵便注文は11月30日消印まで

◎第二期注文◎

12月20日締切

全国一律 3,000円(税込/送料込)

- ◆FAX・ネットの申込最終時間 締切は、12月20日 24:00から
- ◆郵便注文は12月20日消印から

## 《早特割予約のご案内》

毎度、当社製品を御愛食頂きまして、誠にありがとうございます。

当社の年越しそばは創業以来、「年に一度だけの特別配合・特別製造・特別価格」にて長年ご提供させて頂いておりましたが、原材料の値上げにより価格の見直しをしなければならぬ状況となり、お客様にご満足頂くには？と何度も考えました。その中で、職人一人一人が一つ一つ丁寧に時間をかけて製造すること、そして今まで以上により良い製品作りを行うことでご満足頂けるものと思い、年越し注文の締切を例年より早めにさせて頂き、お客様のご協力を頂くことで「早特割」を導入させて頂きたいと思っております。

私どもは、会津地方の小さな乾麺工場ですので、お客様との信頼関係を第一に考えております。お客様にはご不便、ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

## 12月28日発送年内届け 最終は12月30日午前着指定

- 半生そばセットとなまそなセットとの同梱は可能ですが、クール便の発送となります。
- なまそば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。
- 送料別商品と送料込商品を一緒に発送する際は差額運賃御負担となります。
- 年末の為お届け先様が、御不在の場合は、御依頼主様に転送となりますので御了承下さい。
- 転送の際は大変運送会社が混雑しており、年内お届けが厳しい場合もございますので御了承下さい。

## お願い

そばの原料となる玄そばが干ばつ、熱風、大雨など日本国内や世界で天候不順で収穫減少、品薄、価格高騰の三拍子となりました。小麦粉も含めて原材料、送料など値上げしている状況です。このような状況なので年越しそばは、今回より値上げさせて頂きますので御了承下さいませ。

※送料別と送料込の商品を一緒に発送する場合は差額送料御負担となります。振込手数料は別途がかかります。

# 冬ギフト

※各種、送料、手数料は、お客様ご負担になります。  
 (送料別と送料込との商品と一緒に発送する場合は差額送料御負担となります。)  
 ※商品価格、送料、手数料その他の「御注文方法の御案内」を御確認下さい。

## オール国産原料のこだわり品!!

### ND26 會津蕎麦セット

- ・化粧箱(中)
- ・會津蕎麦(90g×4)×2
- ・めんつゆ(41ml×4)(箱入)×1

※お気持ち、返礼など  
 ちょっとした手土産に  
 おススメです!

1400円(税込)のところ  
 ↓  
 1300円(税込)

化粧箱入/送料別  
 重量(1.1K)



## 太麺好きにおすすめ!!

### ND13-1 桧枝岐3種(太)セット

- ・化粧箱(大)
- ・桧枝岐そばレギュラー(200g)×3
- ・桧枝岐そば超極太(200g)×3
- ・桧枝岐そば極太(200g)×3
- ・めんつゆ(41ml×6)(箱入)×1

2600円(税込)のところ  
 ↓  
 2,500円(税込)

化粧箱入/送料別 重量(2.2K)



## 太さの違いを楽しんで!!

### ND15 桧枝岐食べくらべセット6種

- ・化粧箱(中)
- ・桧枝岐そばレギュラー(200g)×1
- ・桧枝岐そば極細(200g)×1
- ・桧枝岐そば極太(200g)×1
- ・桧枝岐そば超極太(200g)×1
- ・桧枝岐そば平打ち(200g)×1
- ・桧枝岐そば超極細(200g)×1

※お気持ち、返礼など  
 ちょっとした手土産に  
 おススメです!

1600円(税込)のところ  
 ↓  
 1,500円(税込)

化粧箱入/送料別  
 重量(1.2K)



## 当社人気の2種類そば!!

### ND17 桧枝岐あいつたからセット

- ・化粧箱(大)
- ・あいつたから山芋そば(200g)×5
- ・桧枝岐そばレギュラー(200g)×5
- ・めんつゆ(41ml×6)(箱入)×1

3,000円(税込)のところ  
 ↓  
 2,900円(税込)

化粧箱入/送料別 重量(2.5K)



## そば通におすすめ!!

### ND29-2 国産会津産こだわりそばセット

- ・化粧箱(中)
- ・會津蕎麦(90g×4)×1
- ・會津国産挽きぐるみそば(90g×2)×1
- ・會津重国産そば(90g×2)×2

化粧箱入/送料別 重量(0.9K)

1600円(税込)のところ  
 ↓  
 1,500円(税込)



## この冬一押し!!

### ND18 桧枝岐あいつたからうどんセット

- ・化粧箱(大)
- ・桧枝岐そばレギュラー(200g)×5
- ・あいつたからうどん(200g)×5

2,100円(税込)のところ  
 ↓  
 2,000円(税込)

化粧箱入/送料別 重量(2K)



◎ 御予算に応じてオリジナル詰め合わせ出来ます。

有料になります。

### 化粧箱詰め合せの御案内

- ①化粧箱(小)..... 110円税  
 265×195×30(例) 桧枝岐そば(200g)×5束
- ②化粧箱(中)..... 165円税  
 230×250×50(例) 桧枝岐そば(200g)×7束
- ③化粧箱(大)..... 220円税  
 275×380×50(例) 桧枝岐そば(200g)×12束

※箱サイズ(mm)/たて×よこ×高さ(厚さ)

※化粧箱のデザイン、材質は予告なく変更場合がございます。



紙袋が有料になりました⇒紙袋(大)1枚 税込91円 紙袋(小)1枚 税込41円 包装袋(大)1枚 税込43円

無料になります。

### ダンボール箱詰め合せの御案内

#### ◎ダンボール箱入

ダンボール詰め合せ出来ます。

10入 20入 30入 50入

例えば!!  
 多種類詰め合せ  
 OKです!!

例	例	例	例
桧枝岐そば 200g 20束 ダンボール入	あいつたから 山芋入そば 10束 ダンボール入	あいつたから 山芋入そば 10束 ダンボール入	桧枝岐 そば極太 5束 ダンボール入

◎一種でもOK多種類は詰め合せでもOKです。  
 お客様のお好み商品、金額に応じてダンボール詰め合せ出来ます。  
 ※御不明な点がございましたらお問い合わせ下さい。

## 早い者勝ち!!

11月から発売

# 紅白うどんセット

珍しい1本の麺の片面が紅、  
 片面が白の仕上がり!  
 純白のうどんに紅色を  
 加えた色鮮やかな  
 2色うどん。

送料・周辺手数料別途

●限定製品のため品切れの際は御了承下さい。

E6-1 ●化粧箱(小)

●紅白2色うどん(90g×2)3束

ギフト 800円(税込) → 超特価 700円

E6 常温便発送 0.5K

単品1袋 (90g×2)  
 ... 230円(税込)



# 会津製麺おしながき②

※各種、送料、手数料は、お客様ご負担になります。  
 (送料別と送料込との商品を一緒に発送する場合は差額送料御負担となります。)  
 ※商品価格、送料、手数料その他の「御注文方法の御案内」を御確認下さい。



**あいづたからシリーズ**  
 うどん・うどん(極太)・細うどん・そうめん

すべて国産品のこだわりうどんとそうめんです。うどんは面取りされた丸目で細めのうどんです。極太うどんは、面取りされた当社一番太いうどんです。細うどんは、丸麺でひやむぎの太さです。そうめんは2020年8月からリニューアルし、さらにおいしくなりました。

**よもぎ麺・国産よもぎうどん**

当社が吟味ブレンドした小麦粉と国産よもぎ粉を使い、丁寧に仕上げた芳香豊かなつるつとしたのど越しの良いよもぎ麺。国産原材料使用の国産よもぎうどんも冷やしてお召し上がりいただくのがおすすめです。彩りの美しい涼しげなよもぎの香りと色をお楽しみください。

**清鶴麺(しんつるめん)**

昭和33年に「清鶴会」が「従来にもっとおいしい乾麺を作ろう!」と立ち上げられ、現在福島県内乾麺製造業者8社の共同ブランドとして製造、販売し品質の良さが認められ福島県内では一番人気の「県民食」の乾麺となっています。



## ●うどん・そうめん●



ALL  
国産



ゆで時間9分

**304 あいづたからうどん 200g** **丸12**

小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約2.5mm



ALL  
国産



ゆで時間11分

**307 あいづたからうどん(極太) 200g** **丸8**

小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約3.75mm



ALL  
国産



ゆで時間5分

**309 あいづたから細うどん 200g** **丸20**

小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約1.5mm



ゆで時間3分

**306 あいづたからそうめん 200g** **丸24**

小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約1.25mm



ゆで時間4分

**601 よもぎ麺 200g** **角20**

小麦粉…北米・蕪州  
よもぎ…青森  
水…会津 塩…香川

長さ…約19cm  
太さ…約1.5mm



ゆで時間10分

**604 国産よもぎうどん 90g×2** **角12**

小麦粉…北海道 よもぎ粉…青森  
水…会津 塩…香川

長さ…約19cm  
太さ…約2.5mm

## ●清鶴麺(しんつるめん)●



ゆで時間10分

**1701 清鶴麺うどん 250g** **丸12**

小麦粉…蕪州 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約2.5mm



ゆで時間5分

**1702 清鶴麺細うどん 250g** **丸20**

小麦粉…蕪州 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約1.5mm



ゆで時間4分

**1703 清鶴麺そうめん 250g** **丸24**

小麦粉…蕪州 水…会津 塩…香川

長さ…約24cm  
太さ…約1.25mm

## ●会津製麺 期間限定発売の御案内●

早い者勝ちなくなり次第終了



**P107 プレーンパスタ麺**  
 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 そばパスタ麺**  
 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

**P107 プレーンパスタ麺フィットチーネ風**

福広麺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 そばパスタ麺フィットチーネ風**

会津産そば使用の和風パスタです。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。



在庫ある限り

**2504 会津製麺SOBA**  
 通常324円(税込)のところ  
**半額162円(税込)** **限定 150個**

**2503 カレーラーメン!**  
 通常270円(税込)のところ  
**半額135円(税込)** **限定 70個**

注)福広麺なので茹でる際に油をお湯の中に少し入れて一緒に茹でると麺と麺がつきにくくなります。

# 会津製麺おしながき①

※商品価格・送料・振込手数料その他のご案内は「御注文方法の御案内」をご確認ください。各種送料、振込手数料はお客様御負担となります。(送料別と送料込との商品と一緒に発送する場合は差額送料御負担となります。)



## 会津製麺おしながき①

**会津製麺おしながき①** 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と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。自分の好みの太さや食感を季節に合わせて召しあがるのもおすすめです。

## あいづたから山芋入りそば

唯一「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が強いそばです。

## 会津重国

茹で方ひとつで「うまさ」が変わる「重国そば」。会津産そばを当家伝来の石臼で挽いたこだわりのそばです。当社製品の中で一番そば粉割合の多く細めの5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「ワンランクアップ」のこだわりの4割そばです。会津蕎麦は固定ファンがいるロングセラーのそばです。会津らしい田舎そばを表現したちょっと太目の食べやすいそばです。

## 会津の桜そば

冬の長い会津にとっては待ち遠しい春の季節…。春を感じる香りの良い桜花粉を練り込んだ細麺の更科そばです。



## ●そば●

<p><b>101 会津製麺おしながき①</b> 200g レギュラー 角18 ゆで時間7分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約1.6mm</p>	<p><b>102 会津製麺おしながき①</b> 500g レギュラー 角18 ゆで時間7分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約1.6mm</p>	<p><b>104 会津製麺おしながき①</b> 極太 200g 角14 ゆで時間7分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約2.1mm 厚さ…約1.2mm</p>	<p><b>105 会津製麺おしながき①</b> 極細 200g 角22 ゆで時間4分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約1.3mm</p>
<p><b>106 会津製麺おしながき①</b> 平打ち 200g 角14 ゆで時間4分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約2.1mm 厚さ…約0.8mm</p>	<p><b>107 会津製麺おしながき①</b> 超極太 200g 丸8 ゆで時間10分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約24cm 太さ…約3.75mm</p>	<p><b>108 会津製麺おしながき①</b> 超極細 200g 丸28 ゆで時間2分 そば粉配合割合15%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>山芋粉…青森 長さ…約24cm 太さ…約1mm</p>	
<p><b>301 会津製麺おしながき①</b> 山芋入り 200g 角20 ゆで時間4分 そば粉配合割合30%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…北海道・会津のブレンド 水…会津 塩…香川</p> <p>山芋粉…青森 長さ…約24cm 太さ…約1.5mm</p>	<p><b>203 会津製麺おしながき①</b> 蕎麦 90g x 4 角16 ゆで時間7分 そば粉配合割合40%</p> <p>小麦粉…北海道 そば粉…会津 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約19cm 太さ…約1.9mm</p>	<p><b>504 会津製麺おしながき①</b> 更科 90g x 2 角20 ゆで時間3分 そば粉配合割合50%</p> <p>小麦粉…北海道 そば粉…会津 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約19cm 太さ…約1.3mm</p>	<p><b>505 会津製麺おしながき①</b> 挽きぐるみ 90g x 2 角20 ゆで時間3分 そば粉配合割合50%</p> <p>小麦粉…北海道 そば粉…会津 水…会津 塩…香川</p> <p>長さ…約19cm 太さ…約1.3mm</p>
<p><b>202-3 会津の桜そば</b> 200g 角22 ゆで時間4分 そば粉配合割合30%</p> <p>小麦粉…北米・豪州 そば粉…会津 桜花粉…中国 水…会津 塩…香川 着色料(紅花色・赤)…日本</p> <p>長さ…約19cm 太さ…約1.3mm</p>	<p><b>2012 鮭節つゆ瓶</b> 400ml 珍しい鮭節使用の甘目で あっさりとした口当たりの鮭節つゆです。</p>		

弊社で使用しておりますそば粉は、弊社の前身が製粉会社であったことから、現在でもそば製粉を自社で行っております。私が自ら挽いた挽きたてのそば粉の香りと味を大切に製造しております。必要な時に必要な分だけを製粉しておりますので、そば本来の香りをお楽しみ頂けると幸いです。

麺匠 佐藤重国

LINE  
はじめました

友達追加して下さい。  
お得情報お知らせします!