

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。)



会津重国 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おも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」もございます。お好みでお選びください。

会津蕎麦 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ンが強いそばです。

会津の桜そば 茹で方ひとつで「うまさ」が変わる「重国そば」。会津産そばを当座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。

会津の桜そば 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。

国産5割無塩そば 会津産自家製粉石臼挽そばを使用。国産原料使用の塩分不使用で体にやさしいそばです。



●そば●

 101 会津重国 200g レギュラー 角18 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.6mm 水…会津 塩…香川	 102 会津重国 500g レギュラー 角18 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.6mm 水…会津 塩…香川	 104 会津重国 200g 極太 角14 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…2.1mm 水…会津 塩…香川	 105 会津重国 200g 極細 角22 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.3mm 水…会津 塩…香川
 106 会津蕎麦 200g 平打ち 角14 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…2.1mm 水…会津 塩…香川	 107 会津蕎麦 200g 超極太 丸8 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…3.75mm 水…会津 塩…香川	 301 会津重国 200g 山芋入り 角20 小麦粉…北米・豪州 山芋粉…青森 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.5mm 水…会津 塩…香川	 2701 国産5割無塩 90g×2 角14 小麦粉…北海道 長さ…19cm そば粉…会津 太さ…2.1mm 水…会津
 203 会津蕎麦 90g×4 角16 小麦粉…北海道 長さ…19cm そば粉…会津 太さ…1.9mm 水…会津 塩…香川	 504 会津重国 90g×2 更科 角20 小麦粉…北海道 長さ…19cm そば粉…会津 太さ…1.3mm 水…会津 塩…香川	 505 会津重国 90g×2 挽きぐるみ 角20 小麦粉…北海道 長さ…19cm そば粉…会津 太さ…1.3mm 水…会津 塩…香川	 202-3 会津の桜 200g 角22 小麦粉…北米・豪州 長さ…19cm そば粉…会津 太さ…1.3mm 水…会津 塩…香川 着色料(紅花色・赤)…日本

●その他●

～プレンスバゲッティ～

 2212 プレンスバゲッティ(もちもち) (120g) 角24 デュラム小麦粉…北米 水…会津 長さ…24cm 塩…香川 乾燥卵白…日本 太さ…1.8mm	 2213 プレンスバゲッティ(フリフリ) (120g) 角24 デュラム小麦粉…北米 水…会津 長さ…24cm 塩…香川 増粘剤…日本 太さ…1.8mm
--	---

お子様に大人気のもちもち食感のタラコスパなどオイル系の和える調理におすすです。

大人の方に大人気のフリフリ食感のタラコスパなどのひと手間調理におすすです。

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と一緒に発送する場合は差額送料御負担となります。)



あいつたからシリーズ うどん・うどん(極太)・細うどん・そうめん

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るとしたのど越しの良いよもぎ麺。国産原料使用の国産よもぎうどんも冷やしてお召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乾麺となっています。

レンジ対応簡単調理麺 電子レンジや鍋でも調理OK!手軽な一人前食べ切りサイズです。細麺とつゆが絶妙に合うのびにくい新食感の乾麺です。



●うどん・そうめん●

 304 あいつたから 200g うどん 丸12 小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…2.5mm	 307 あいつたから 200g うどん(極太) 丸8 小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…3.75mm	 308 あいつたから 200g 細うどん 丸20 小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…1.5mm
 306 あいつたから 200g そうめん 丸24 小麦粉…北海道 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…1.25mm	 601 よもぎ麺 200g 角20 小麦粉…北米・豪州 長さ…19cm よもぎ…青森 太さ…1.5mm 水…会津 塩…香川	 604 国産よもぎ 90g×2 角12 小麦粉…北海道 長さ…19cm よもぎ粉…青森 太さ…2.5mm 水…会津 塩…香川
 1701 清鶴 250g うどん 丸12 小麦粉…豪州 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…2.5mm	 1702 清鶴 250g 細うどん 丸20 小麦粉…豪州 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…1.5mm	 1703 清鶴 250g そうめん 丸24 小麦粉…豪州 水…会津 塩…香川 長さ…24cm 太さ…1.25mm

●レンジ対応簡単調理麺●

 2501 うんめえ 100g カレーそば (カレースープ付) 角24 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.25mm 塩…香川 水…会津 増粘剤…日本 ※カレースープはアニマルフリー	 2502 うんめえ 120g カレーつけ麺 (カレースープ付) 角24 小麦粉…北米・豪州 塩…香川 水…会津 増粘剤…日本 ※カレースープはアニマルフリー	 2503 うんめえ 120g カレーラーメン (カレースープ付) 角24 小麦粉…北米・豪州 塩…香川 水…会津 増粘剤…日本 かんすい…日本 着色料(くちなし色素黄) ※カレースープはアニマルフリー	 2504 会津製蕎麦 SOBA (粉末めんつゆ付) 100g 角24 小麦粉…北米・豪州 長さ…24cm そば粉…北海道・会津・北米のブレンド 太さ…1.25mm 塩…香川 水…会津 増粘剤…日本 ※めんつゆは粉末めんつゆ
---	---	---	--

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