

会津製麺 おしながき①

※商品価格・運賃・手数料其他のご案内は別紙ご確認ください。



HPへアクセス!

- 会津製麺 おしながき①
- 会津製麺 おしながき②
- あいづたからシリーズ
- よもぎ麺
- そば
- 清鶴麺(しんつるめん)
- その他



レギュラー

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%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.6mm



レギュラー

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%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.6mm



極太

104 桜枝岐そば(極太)
200g
ゆで時間7分 角14
そば粉配合割合15%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約2.1mm 厚さ...約1.2mm



極細

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%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.3mm



平打ち

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%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約2.1mm 厚さ...約0.8mm



超極太

107 桜枝岐そば(超極太)
200g
ゆで時間10分 角8
そば粉配合割合15%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約3.75mm



超極細

108 桜枝岐そば(超極細)
200g
ゆで時間2分 角28
そば粉配合割合15%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
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40%

小麦粉...北海道
そば粉...会津
水...会津 塩...香川 山芋粉...青森
長さ...約24cm 太さ...約1.5mm



更科

203 会津蕎麦
90g x 4
ゆで時間7分 角16
そば粉配合割合40%

小麦粉...北海道
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約19cm 太さ...約1.9mm



504 会津重国
更科そば
90g x 2
ゆで時間3分 角20
そば粉配合割合50%

小麦粉...北海道
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約19cm 太さ...約1.3mm



挽きぐるみ

505 会津重国
挽きぐるみそば
90g x 2
ゆで時間3分 角20
そば粉配合割合50%

小麦粉...北海道
そば粉...会津
水...会津 塩...香川
長さ...約19cm 太さ...約1.3mm



202-3 会津の桜そば
200g
ゆで時間4分 角22
そば粉配合割合30%

小麦粉...北米・豪州
そば粉...会津 桜花粉末...中国
水...会津 塩...香川
着色料(紅花色・赤)...日本
長さ...約19cm 太さ...約1.3mm

会津製麺 おしながき②

友達だからお得な情報届けます

LINE@
友だち募集中。



注意: 発信専用の為ご注文やお問合せなどはできませんのでご了承ください。

○ うどん・そうめん



304 あいづたから
うどん200g
ゆで時間9分 角12
ALL 国産

小麦粉...北海道
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約2.5mm



リニューアル

パッケージが変わりました。

306 リニューアル
あいづたから
そうめん200g
ゆで時間3分 角24
ALL 国産

小麦粉...北海道
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.25mm



極太

307 あいづたから
うどん(極太)200g
ゆで時間11分 角8
ALL 国産

小麦粉...北海道
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約3.75mm



リニューアル

長さが変わりました。
19cmから24cmと長くなりました。
パッケージも変わりました。

601 リニューアル
よもぎ麺 200g
ゆで時間4分 角20
ALL 国産

小麦粉...北海道
よもぎ粉...青森
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.5mm

○ 清鶴麺(しんつるめん)

昭和33年に「清鶴会」が「従来にない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県民食の乾麺です。

©2023年3月1日より内容量変更の為リニューアル。原料・包材など色々な物が値上げの為【協同組合:清鶴会】にて内容量250g⇒200gでの販売が決定されました。



1701 リニューアル
清鶴麺
うどん200g
ゆで時間10分 角12

小麦粉...豪州
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約2.5mm



1702 リニューアル
清鶴麺
細うどん200g
ゆで時間5分 角20

小麦粉...豪州
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.5mm



1703 リニューアル
清鶴麺
そうめん200g
ゆで時間4分 角24

小麦粉...豪州
水...会津 塩...香川
長さ...約24cm 太さ...約1.25mm



2012 鮭節つゆ・瓶
400ml 2kg

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。



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、そば本来の味と香りをお楽しみ頂けると思います。

代表取締役 佐藤重国