

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！

○桧枝岐そば・・・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桧枝岐そばレギュラーは代表主力商品です。そばのほのかな甘さとみっちりした食感です。喉越しの良いつるりとしたそばで、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」「超極細」もございます。お好みの太さで食べくらべてお楽しみ下さい。

○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そばです。

○會津蕎麦・・・国産原料を使用した「ワンラックアップ」の上級品のそばです。当社が自信を持って選んだ上級のつなぎ粉と自家製粉挽き立てのそば粉を使用した太目の田舎そばです。

○会津の桜そば・・・2025年3月内容量変更の為にリニューアル。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末を練り込んだ細麺の更科そばです。

○ そば



レギュラー

101 桧枝岐そば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 桧枝岐そば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 桧枝岐そば(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 桧枝岐そば(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 桧枝岐そば(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 桧枝岐そば(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 桧枝岐そば(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



山芋粉入

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・・・青森県及びベトナム産
長さ・・・約24cm 太さ・・・約1.5mm



ALL
国産

203 會津蕎麦
180g
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24cm 太さ・・・約1.9mm



リニューアル

内容量200g
から120gへ
変わりました。

202-3 会津の桜そば
120g
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



1袋 216円税込

【数量限定】

会津産当社自家製粉そば粉と特殊なそば粉をブレンドして製造！茹でる際に、製品上とけやすいので、麺を優しく混ぜて下さい。十割の為、麺が切れてしまいます。のびやすいのでザルがおすす！柔らかい珍しい食感でそば湯も飲めます。

511 十割蕎麦
90g
ゆで時間4分 角16
そば粉配合割合100%

そば粉・・・会津と特殊なそば粉のブレンド
水・・・会津 塩・・・香川
長さ・・・約19cm 太さ・・・約1.9mm 厚さ・・・約0.8mm



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下さい。

○ うどん・そうめん



ALL
国産

304 あいづたから
うどん200g
ゆで時間9分 角12

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



極太

307 あいづたから
うどん(極太)200g
ゆで時間11分 角8

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



細うどん

309 あいづたから
細うどん200g
ゆで時間5分 角20

小麦粉・・・北海道
水・・・会津 塩・・・香川
長さ・・・約24cm 太さ・・・約1.5mm



ALL
国産

306 あいづたから
そうめん200g
ゆで時間3分 角24

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

※そば粉は、
入っておりません。

ALL
国産

601 よもぎ麺 200g
ゆで時間4分 角20

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

○ その他



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、先祖代々受け繋がり、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と旨みをお楽しみ頂けると思います。

代表取締役 佐藤重国



○あいづたから うどん・うどん(極太)・細うどん・そうめん
・・・国産原料使用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、面取りされた当社で一番太いうどんです。細うどんは、丸麺でひやむぎのような太さです。そうめんは、スルスル～とほんのりもちっとした両方の食感を楽しめます。国産原料使用となってもちもち、つるりでさらにおいしさUP。

○よもぎ麺

・・・吟味し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、つるるっとしたのど越しの良いよもぎ麺。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。
※そば粉は入っておりませんので御注意下さいませ。

○ 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。



1701 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 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 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