

会津製麺 おしながき①

※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。



HPへアクセス！

○ そば

○ 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桜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」もごさいます。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・・・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。



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



極太

104 桜枝岐そば(極太)
200g 角14
ゆで時間7分
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 角22
ゆで時間4分
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 角14
ゆで時間4分
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 角8
ゆで時間10分
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 角28
ゆで時間2分
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 角16
ゆで時間7分
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



202-3 会津の桜そば
120g 角22
ゆで時間4分
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

歯切れの良いそば

ALL 国産



限定発売！Richリッチ【500袋数量限定販売】

桜枝岐そばのリッチ(贅沢)版!!
時間をかけて丁寧に挽いた会津産自家製粉石臼挽きそば粉使用、オール国産原料使用の**そば粉5割配合**の限定製造そば！そば粉が多いので茹でのびしやすいいのが特徴で、硬めに茹でるのがコツです。

新製品価格
1袋 302円税込
Rich(リッチ)
H101 リッチ桜枝岐そば180g
レギュラー
ゆで時間5分 角18
そば粉配合割合50%

小麦粉・・・北海道産
そば粉・・・会津
水・・・会津 塩・・・香川
長さ・・・約24cm 太さ・・・約1.6mm

プチっと切れる歯切れの良いそば。
ツルツとした舌触りと歯切れをお楽しみ下さい。



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



ALL 国産

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



ALL 国産

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

夏季限定

冬季はお休みです。



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、先祖代々受け繋がれて、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。

