

2026年 新そば特別企画の御案内

年々玄そばの、収穫減少・品薄により価格が高騰しております。台風・長雨・ゲリラ雨・自然被害の中での大変貴重な2026年今年の「新そば」です。
数量限定品やお買い得品などご用意しております。
御注文お待ちしております。

2026年6月新発売！「玄挽き蕎麦十割」160g
何度も試作を重ねやっと発売することが出来ました。
会津産自家製粉挽きたてそば粉と高熱処理の特殊なα化したそば粉使用のそば粉十割です。賞味期限10ヶ月ですが、賞味期限に関わらず、お早めにお召上がり下さい。新鮮なうちに新鮮なおいしさを!!そば湯も飲めます。
(会津産自家製粉挽きたてそば粉のみ新そば) 1袋394円税込



◎大切なお知らせです。必ず御一読下さい。◎

- ・松枝岐そばを含めて、全商品10月8日より「新そば」発売開始となります。
(玄挽き蕎麦十割は、**会津産そば粉のみ新そば使用**です。)
御注文お待ちしております。
- ・「新そば」ラベル表示は 11月8日注文分まで となります。

★誠に申し訳ございませんが、経費削減の為、今後、紙での郵送DM(御案内パンフレット)は、御希望の方のみ郵送させていただきます。引き続き、紙での郵送DM(御案内パンフレット)をご希望の方は、お手数ですが、電話・FAX・メール等でご一報下さいませ。郵送のお手続きをさせていただきます。(郵送の際は、到着まで1週間前後お時間を頂きますので御了承下さいませ。)
★ブログ・メール・SNS(フェイスブック、インスタ、X、ライン)にてご確認くださいませ様
お願い申し上げます。

- ※ご注文は、オンラインショップ・メール・郵便・FAX・電話にて受付致します。
- ※全て税込表示です。
- ※送料・各種手数料は別途かかります。
- ※離島の方は運送会社異なる場合がある為、運賃の金額お問合せ下さい。
- ※支払い方法は、代金引換、銀行振込前払い、コンビニ・郵便収納前払い(現金及びアプリ決済)となります。
- ※半生そばセットは、乾麺同様常温便での発送です。(10/16発送1回限りの限定品となります。)
- ※半生そばセットと乾麺は、同梱発送可能です。

【コンビニ・郵便収納代行払込取扱票でアプリ決済ご利用のお客様へ】

「銀行Pay(ゆうちょPay)」は、2026年12月20日で決済サービス終了の為、お支払い出来ませんので御注意下さい。

【現在ご利用頂けるアプリ決済】



会津製麺工業株式会社

〒965-0076

福島県会津若松市高野町

大字中沼字東坂才甲628

TEL; 0242-32-1646

FAX; 0242-32-3911

メールアドレス; info@aizuseimen.co.jp

お友達だからお得な
情報届けます!



LINE公式アカウント

友だち募集中

注意】発信専用の為、御注文
やお問合せなどはできません
のでご了承下さいませ。

「2026年新そば」の貴重な新そばをこの機会に!!

- ・松枝岐そばを含めて、全商品**10月8日より「新そば」発売開始**となります。
(玄挽き蕎麦十割は、**会津産そば粉のみ新そば使用**です。)
御注文お待ちしております。
- ・「新そば」ラベル表示は 11月8日注文分まで となります。

新そば企画 10月16日(金)の1日製造限定発送 御予約のみ
その1 10月13日(火)注文締切・・・10月16日(金)発送

(品番 C0033)

新そば製造限定 半生そばセット

常温便
発送



《内容量》
●化粧箱(小)入
●ジッパー付袋 半生そば(400g)×1袋
めんつゆ箱入(51g×4袋)×1箱
総重量 1kg 送料別途

賞味期限
2週間

通常価格1600円税込
⇒**1400円税込**
200円もお得です!

新そば企画 12袋入を10袋のお値段で!!
その3 2袋分プレゼント企画。

(品番 213-1)

会津蕎麦180g12袋入
(ダンボール箱入り)

ALL国産
そば粉4割



プラス2袋
プレゼント!!

1箱 3020円税込

これぞ!!田舎そばの代表品の『会津蕎麦』です。
実際に乾麺を見てみると、こげ茶色のつぶつぶが…それが“そば殻”です。
噛めば噛むほどに、そば本来の味が染み出します。そして、それを支えるのが上級品の“つなぎ”となる小麦粉です。
当社が自信を持って選んだ「国産上級品のつなぎとなる小麦粉」と「会津産玄そばの挽きたて自家製粉のそば粉」を使用したワンランクアップの太めの田舎そばです。
めったにお安くできない品なのでこの機会にどうぞ!!

新そば企画 前回大好評の為、今年は新そばから御案内!!
その2 数量限定商品の為、無くなり次第終了です。

(品番 H101)

Rich(リッチ)

リッチ松枝岐そば(レギュラー)180g

ALL国産
そば粉5割



松枝岐そばのリッチ(贅沢)版!!
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**そば。
そば粉が多いので、茹でのびしやすいのが特徴で、硬めに茹でるのがコツです。
プチッと切れる歯切れの良いそばをお楽しみ下さい。

歯切れの
良いそば



太さ・・・約1.6mm
長さ・・・約24cm
茹で時間・・・約5分

1袋 313円税込