冬の便り

[季刊誌] 2024年10月発行

カタログNo.24S-04

森以着麦孢化



更き

霧 L な 0 蕎 麦 0 香 b お S L 3 を シ ル K 味 わ 3



最高位」グランプリ受賞

[特集] 霧しなのそばを使った

冬のご提案

冬温野菜薬味そば、京風甘お揚げのきつねそば、 冬の活穴子の天ぷらそば ほか

PO9▶そばと暮らす。Vol.5

P15▶出荷日限定商品・年越しそばのご案内

P03 ▶ 季節商品のご案内 2024年12月16日迄有効

P18 ▶ **通年商品のご案内** 2025年3月末迄有効



ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞

開田高原産「開田早生」使用

霧、それはおいしいそばの象徴。標高1,200mに位置する"天空のそば工場"霧しなを抱える開田高原は、昼夜の寒暖差が大きく、深い霧に包まれることが多い特別な環境です。この霧の下でのみ栽培される在来種「開田早生」は、他にはない甘みを蓄えて成長します。「小粒ながら風味が抜群」と評されるこの開田早生は、石臼で甘皮まで挽き込まれ、噛むたびに口から鼻に広がる独特なそばの香りを楽しむことができる、まさに特別な逸品です。

料理・コーディネーター 大森まゆみ 撮影 山の上スタジオ 器 島るり子

Contents

01 開田高原産 プレミアム蕎麦更科[白]のご紹介

[特集]

- 03 季節のお薦め·生麺 徐冬温野菜薬味そば
 - **冷酒そば**
- 05 季節のお薦め・半生麺 温京風甘お揚げのきつねそば
 - 命ご当地グルメ岐阜 「冷したぬきそば」
- 07 季節のお薦め・乾麺
 - 温冬の活穴子の天ぷらそば
 - 倫そば湯まで飲める 開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]
- 09 そばと暮らす。Vol.5 そばをおいしく茹でる
- 11 [冬の便りギフト] 生麺·半生麺·乾麺
- 15 出荷日限定商品 年越しそばのご案内
- 17 冬の便りギフト 商品注文のご案内
- 18 [**通年商品のご案内**] 乾麺・半生麺・生麺
- 25 通年商品注文のご案内

開田高原産

プレミアム蕎麦更科[白]

食のプロによる日本初の食品・食材の審査および認定制度「第77回ジャパン・フード・セレクション」において、『開田高原産プレミアム蕎麦更科[白]』が最高位・グランプリを受賞いたしました。細めんでのど越し・風味よく、シャッキリとした食感がたまらない、こだわりの逸品で

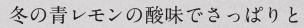
→商品番号 950(19ページ)、951(13ページ)

す。乾そばながら食塩不使用のため、そば湯まで余すところなく召し上がっていただけます。蕎麦の香りと味を存分にお楽しみいただけるよう、ざるそばで召し上がっていただくのがおすすめです。ぜひ一度、霧しなが誇る自慢の逸品をお試しください。





商品番号 330、331(11・22ページ)



秋から冬の間に緑色の状態で収穫される、通称「青レモン」を使った冷たいそば。水菜と春菊の 温野菜はそばにのせて薬味でも、つゆ「きわみ」をかけてお浸しとしてもいただけます。

レシピ 冷 冬温野菜薬味そば

そば、水菜、春菊、ゴマ、 青レモン

[作り方] ¶水菜、春菊をサッと茹で、水で締め、水分をしぼる。お皿に盛り付 け、ゴマを振る 2表示通りにそばを茹で、氷水で締める 32を器に盛り付け、 つゆ「きわみ」をかけ、スライスした青レモンをのせる





商品番号 618(11ページ)



地酒で楽しむそばの味と香り

日本酒とそばは相性が良い食べ物の組み合わせ。シンプルに、塩と日本酒の風味が、そばの香りをより引き立ててくれます。木曽の地酒として人気の高い中善酒造店の「中乗さん」で。

レシビ 冷酒そば

[材料] そば、日本酒(「木 曽谷の地酒 中乗さん(中善酒 造店)」)、ヒマラヤ岩塩

[作り方] 11表示通りにそばを茹で、氷水で締める 22そばちょこのまわり にお酒をつけ、塩をつける 3そばちょこにお酒をそそぎ、お酒に少しそば をつけ、塩と一緒に食べる





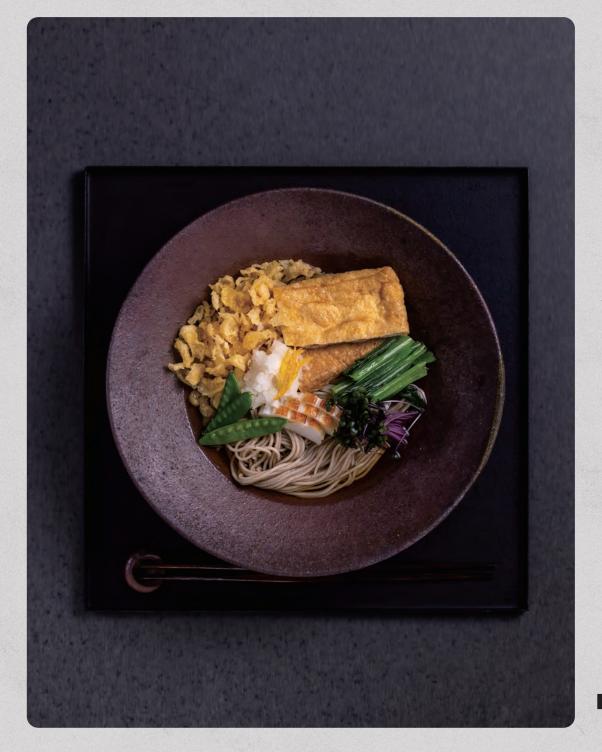
自分好みの甘さでジューシーな甘お揚げ

めんつゆをベースに砂糖を加え、油揚げを炊けば、簡単に甘お揚げが作れます。噛むたびに ジュワッと広がるだしの風味がたまりません。幸せが感じられる一杯です。

□ レシビ 温 京風甘お揚げのきつねそば

[材料] そば、油揚げ2枚、 霧しなめんつゆ、砂糖、 希釈つゆ、七味

[作り方] ■好みの形に切った油揚げをサッと湯通しする。キッチンペーパーで水分を拭き取り、霧しなめん つゆ(50cc)、水(200cc)、砂糖(大さじ1)を鍋に入れてひと煮立ちさせた中に入れ、2~3分煮て火を止め、そ のまま冷めるまで汁につけておく 2好みの濃さに希釈したつゆを作る 3表示通りにそばを茹で、流水でそ ばのぬめりをとる 42のつゆにそばを入れ、温め直し、1の甘お揚げをのせる 5好みで七味をふりかける



冷ご当地グルメ岐阜 開田高原産石臼挽き蕎麦侘「WAB-」を使った

商品番号

989、815D、988 (12ページ) 813(21ページ)



岐阜のソウルフード! 欲ばり冷したぬきそば

そばの上に天かすをたっぷりとのせ、さらに薬味の大根おろし、揚げ、かまぼこなど具だくさんなのが特徴の 岐阜のご当地グルメ。そばは氷水でしっかり締め、コシのある食感を楽しんでください。

レシピ 命ご当地グルメ岐阜「冷したぬきそば」

[材料] そば、P5の甘お揚げ、 揚げ玉、小松菜、サヤエンドウ、 スプラウト、焼きかまぼこ、大根 おろし、刻みゆず、希釈つゆ [作り方] ■小松菜とサヤエンドウを茹でる ②大根をおろし、他の具を用意する ③表示通りにそばを茹で、氷水で締める ④好みの濃さに希釈したつゆを作る ⑤器にそば、つゆを入れ、具をのせる







脂がのっておいしい冬穴子を揚げたて天ぷらで

新鮮な活穴子を使用した天ぷらは、外はサクサク、中はふんわりとした食感で、頬張ると穴子の甘みが広がります。 温かいそばつゆの香りが立ち上る丼は、一口ごとに冬の豊かな風味を楽しめ、心も体も温まる一杯です。

レシピ

温 冬の活穴子の天ぷらそば

[材料] そば、穴子(開いた状 態のもの)1本、小麦粉(打ち粉 用、衣液用)、揚げ油、山椒の 粉、希釈つゆ

[作り方] ■包丁の背で穴子(開いているもの)の皮の黒いぬめりを取り、キッチンペーパー で拭き取り、好みの大きさに切る 2打ち粉をかけ、天ぷら衣をつけて、黒の背を下にして 170℃の油で2~3分揚げる 3好みの濃さに希釈したつゆを作る 4表示通りにそばを茹 で、流水でそばのぬめりをとる 53のつゆにそばを入れ、温め直してから器に入れ、穴子 天ぷらをのせる 6好みで山椒の粉を振る



開田高原産プレミアム蕎麦 [白] を使

商品番号 940、951(13ページ) 950(19ページ)

「ジャパン・フード・セレクション」グランプリの味を堪能

細くて繊細なのにしっかりコシのある「開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]」は、「ジャパン・フード・ セレクション」グランプリを受賞しました。シンプルに味わった後は、そば湯もお楽しみいただけます。

🏿 🏖 🖈 🌣 令ば湯まで飲める 開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]

そば、希釈つゆ、そば粉

[作り方] ■表示通りにそばを茹で、氷水で締める 2 そば猪口に好みの濃さに 希釈のつゆを作る 3 そばを器に盛り付け、茹でた湯に好みでそば粉を足して、 そば湯を作る





そばをおいしく茹でる



霧しなのそばは、 茹で方までこだわる

御嶽山から湧き出る柔らかな水。 務しなには、大自然の恩恵を受 激しい寒暖差がもたらす霧、

の社員が自社製品を調理する際 てほしいと考え、改めて霧しな 作り上げてきた、こだわりの商 にも負けない、機械打ちそばを わって生産しているからこそ、 そのこだわりごとおいしく食べ け、日々「本当においしいそばづ くり」に挑み、職人の手打ちそば そば本来のおいしさにこだ

てまとめてみました。

のポイントを「五箇条」と銘打っ に日頃から意識している茹で方 る天空のそば工場です。 トル、信州は木曽開田高原にあ 霧しなは、標高1200メー 霧しなのそばを おいしく食べる 茹で方の極意

五箇条

其 つゆ、薬味、トッピングは が 茹でる前に準備

____ そばはとてもデリケート。最高の状態で食べるために、茹でる前につゆや薬味、トッピングなど、 すべて食卓に並べておきましょう。

其 ながら茹では失敗のもと

テレビやスマホなど、他のことに気を取られていては、必ず茹で過ぎます。ここは我慢のしどころ。"茹で"に専念してください。

其 タイマーを使い、時間は正確に

デジタルタイマーを使ってください。アバウトに茹でて、食感を逃してしまってはもったいない。茹で時間の短いそばは特に注意が必要。

其 吹きこほれそうでも、差し水はしない

差し水は、お湯の温度を急激に下げてしまうため、 茹で時間を狂わせます。吹きこぼれ防止は、火加 減の調節で対応を。

其 流水で洗い、氷水で締める

 \mathcal{O}

兀

24ページの「そばを最大限に楽しむ極意」も 合わせてご参照ください。



最後に、つくる人も食べる人も茹でたてを 意識しましょう。茹で上がってから「できた よ~」では茹でたてを楽しめません。茹で上 がる前に皆揃って着席。じつは、これがか なりのポイントなんです。





こだわりの開田高原産蕎麦を石臼で挽きました。 素材本来の風味・おいしさを無菌充填製法で 閉じ込めたこだわりのストレートつゆです。

▶3ページで紹介されている商品です

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ生そば





冷蔵便 送料込み

商品番号 330

4食 4,100円 (税込)

6食 5,400円(稅込) 消費期限:冷蔵で6日間 開田高原産蕎麦 石臼挽き つゆ付き

6食■開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ生そば…(120g×2食)×3袋

- ■きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×6袋
 - ■あらぎりわさび…42g×1本
- **4食**■開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ業そば…(120g×2食)×2袋
 - ■きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×4袋
 - ■あらぎりわさび…42g×1本
 - ※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。
 - ※年内最終発送は12月27日(金)となります。

▶4ページで紹介されている商品です

[冷凍] 生そば(8食)



商品番号 618 生

4,700円(稅込)

冷凍便 送料込み

信州産蕎麦 つゆ付き

- ■薮そば…(めん120g×2食、つゆ25g×2袋)×2袋
- ■更科そば…(めん120g×2食、つゆ25g×2袋)×2袋
- ■あらぎりわさび…42g×1本

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。 ※年内最終発送は12月25日(水)となります。



信州産蕎麦を使用し た素朴な「薮そば」と 上品な「更科そば」の 組み合わせ。冷凍保 存できる生そばでお 好きな時にお召し上 がりいただけます。

信州産蕎麦を使用 し、幅の異なる麺に することでより手打 ちに近づけました。 素朴な香りとコシを 味わえます。風味豊 かなつゆ付です。



田舎風やぶそば(6食)

商品番号 390 生 麺

冷蔵便 送料込み

3.500円 (税込)

信州産蕎麦 つゆ付き

■霧しな生そば(薮)つゆ付…(めん120g×2食、つゆ25g×2袋)×3袋 ※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。 ※年内最終発送は12月27日(金)となります。

生そばの包装形態について

※エコ包装はございません。 ※全包装(有料30円)は、包装紙での包装ではなく段ボールで商品化粧箱を梱包(二重梱包)する体裁となります。 ※商品化粧箱への送り状直接貼付を望まれない場合は、全包装をご選択ください。 (詳しくはP26を参照ください)

※冷蔵生そば/6食(商品番号302)、10食(商品番号300)は22ページにご案内があります。(インターネット早期割引対象外) ※料金は全て税込価格となっております。

早期割引

11月25日(月)まで、





半生麺



4種類のプレミアムそばを贅沢に食べ比べできるセットです。 開田高原産、信州産の蕎麦の風味、香りを存分にお楽しみください。 ▶5、6ページで紹介されている商品です

信州産



食べ比べ半生麺セット(12食)

商品番号 989 半生麺

5.500円 (稅込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で90日間

開田高原産蕎麦 信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋大適応品

- ■開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI]…100g×3袋
- ■信州産八割蕎麦 悠[HARUKA]…90g×3袋
- ■信州産黒い薮蕎麦 寂[SABI]…100g×3袋
- ■信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI]…100g×3袋
- ■ざる・かけ兼用めんつゆ (希釈タイプ)…500g×1本

小粒ながら風味が高 い蕎麦「開田早生」を 石臼で挽き、風味、 旨味を生かしていま す。細麺仕上げ、の ど越しにこだわりま した。



▶6ページで紹介されている商品です

開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI](8食)



商品番号 815Đ 半生麺

4.500円(税込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で90日間

開田高原産蕎麦 石臼挽き つゆ付き 紙袋小適応品

■開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI]…100g×8袋 ■きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×8袋

開田高原の在来種「開田早 生」を石臼挽きにしたプレ ミアム蕎麦「侘」、信州産 蕎麦を甘皮まで挽き込ん だ挽きぐるみの八割蕎麦 「悠」、信州産蕎麦を使用 した色の黒い素朴な薮蕎 麦「寂」。3つのプレミアムを 贅沢に食べ比べできます。



▶5、6ページで紹介されている商品です

信州産



食べ比べ半生麺セット(6食)

商品番号 988 半生麺

3,600円 (稅込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で90日間

開田高原産蕎麦 信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋小適応品

- ■開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI]…100g×2袋
- ■信州産八割蕎麦 悠[HARUKA]…90g×2袋
- ■信州産黒い薮蕎麦 寂[SABI]…100g×2袋
- ■ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)…300ml×1本

※本カタログの乾麺・半生麺商品に記載の賞味期間は、製造日から起算した期間を表示しております。お客様のお手元には記載の賞味期間から少なくとも概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。

ご注文は 西 0120-026-447

フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

受付期間: 2024年12月16日(月)まで

商 品 発 送: 半生麺・乾麺 2024年12月23日(月)まで

生麺(冷凍) 2024年12月25日(水)まで 生麺(冷蔵) 2024年12月27日(金)まで



信州産蕎麦を使った、とっておきの乾麺セット。スト レート麺と霧しな独自製法の乱れづくり麺4種を詰め 合わせた、そば好きも納得の信州そばギフトです。

▶7、8ページで紹介されている商品です

信州産

食べ比べ乾麺セット(26食)

商品番号 940 乾 麺

5,500円(税込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で300日間

開田高原産蕎麦 信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋大適応品

- ■開田産プレミアム蕎麦 更科[白]…210g×2袋
- ■信州産プレミアム蕎麦 薮[黒]…210g×2袋
- ■信州産プレミアム蕎麦 更科[白]…210g×2袋
- ■信州産蕎麦 乱れづくり…200g×4袋
- ■ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)…500g×1本

開田高原のみで栽培 される蕎麦、「開田 早生」を限定使用し た極細麺。こだわり の石臼で挽くことで 風味がよく、噛むほ どにそばの香りが広 がります。



▶8ページで紹介されている商品です

開田産プレミアム蕎麦 更科[白]セット(18食)

商品番号 951 乾 麺

4,500円 (税込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で300日間

開田高原産蕎麦 麺:食塩不使用 つゆ付き 紙袋小適応品

- ■開田産プレミアム蕎麦 更科[白]…210g×6袋
- ■ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)…500g×1本



乱れづくりそばとめ んつゆのセット。麺 の1本1本に凸凹をつ け、ちぢれ、よじれ 感を出すことで生麺 (なまめん)のような 食感、のど越しをお 楽しみいただけます。



信州産

乱れづくり乾麺セット(12食)

商品番号 926 乾 麺

3,400円(税込)

常温便 送料込み

賞味期間:常温で300日間

信州産蕎麦 乱れづくり やまいも入り つゆ付き 紙袋小適応品

- ■信州産蕎麦 乱れづくり…200g×6袋
- ■ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)…500g×1本

※料金は全て税込価格となっております。





期間 限定

送料無料のお得な商品

※商品の詳しい情報は18ページからの通年商品のご案内をご覧ください。



■1袋(めん200g、つゆ25g×2袋)×10袋/箱×2



■1袋(200g)×12袋/箱×2



- ■霧しなそば 1袋(200g)×8袋/箱
- ■木曽路御岳そば 1袋(200g)×12袋/箱



■1袋(200g)×8袋/箱×2

そば湯まで美味しいシリーズ



そば湯まで美味しい 蕎麦[黒] 2箱



■1袋(めん270g)×10袋/箱×2



そば湯まで美味しい 蕎麦[白] 2箱



■1袋(めん270g)×10袋/箱×2



そば湯まで美味しい 蕎麦[黒·白] 2箱



- ■そば湯まで美味しい蕎麦 黒 1袋(270g)×10袋/箱
- ■そば湯まで美味しい蕎麦 白 1袋(270g)×10袋/箱

※本カタログの乾麺・半生麺商品に記載の賞味期間は、製造日から起算した期間を表示しております。お客様のお手元には記載の賞味期間から少なくとも概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。

ご注文は 🚾 0120-026-447

フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

受付期間: 2024年12月16日(月)まで

商 品 発 送: 半生麺・乾麺 2024年12月23日(月)まで

生麺(冷凍) 2024年12月25日(水)まで 生麺(冷蔵) 2024年12月27日(金)まで

限定商品のご案内

出荷日限定商品

年越しは霧しなのそばでお過ごしください



早割 にしんのうま煮3尾付 な ま 信州産八割生そば (6食)

商品番号 430N 生 麺

5,000円(税込)

消費期限:冷蔵で6日間

信州産蕎麦 八割そば つゆ付き

- ■信州産八割望そば…(120g×2)×3袋
- ■ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)…300ml×1本
- ■にしんのうま煮…3尾

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。 ※エコ包装はございません。 ※全包装(有料30円)は、包装紙での包装ではなく段ボー ルで商品化粧箱を梱包(二畳梱包)する体裁となります。 ※商品化 粧箱への送り状直接貼付を望まれない場合は、全包装をご選択くだ さい。(詳しくはP26を参照ください)



にしんのうま煮3尾付 信州産八割蕎麦 悠 [HARUKA] (6食)

商品番号 221N 半生麺

500円(税込)

常温便 送料込み

早割

賞味期間:常温で90日間

| 信州産蕎麦 | 八割そば | つゆ付き | 紙袋小適応品 |

- ■信州産八割蕎麦 悠[HARUKA]…90g×6袋
- ■ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)…300ml×1本
- ■にしんのうま煮…3尾

※半生麺商品に記載の賞味期間は、製造日から起算した期間を表示 しております。お客様のお手元には記載の賞味期間から少なくとも 概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。

いつもの食卓が特別な時間に島るり子(草草舎)の食器



島るり子の粉引のボウル(1個)

直径120mm×高さ90mm ※手作りの為、若干の誤差が発生する場合があります

商品番号 505

500※1個の価格で

受付期間:2024年12月16日まで 商品発送:2025年1月末より順次発送

島るり子の蕎麦猪口

直径約9~10cm×高さ約7cm ※手作りの為、大きさは目安です。

商品番号 506

1客 4,400円 (稅込) 送料別

受付期間:2024年12月16日まで

こちらの商品は、下記フリーダイヤルでのご注文受付となります。

ご注文はフリーダイヤルへ0120-026-447

※ご注文締切後より製作し発送いたします。※他商品との同送はお受け致しかねます。 ※購入金額に関わらず、本商品の送料はお客様負担となります。

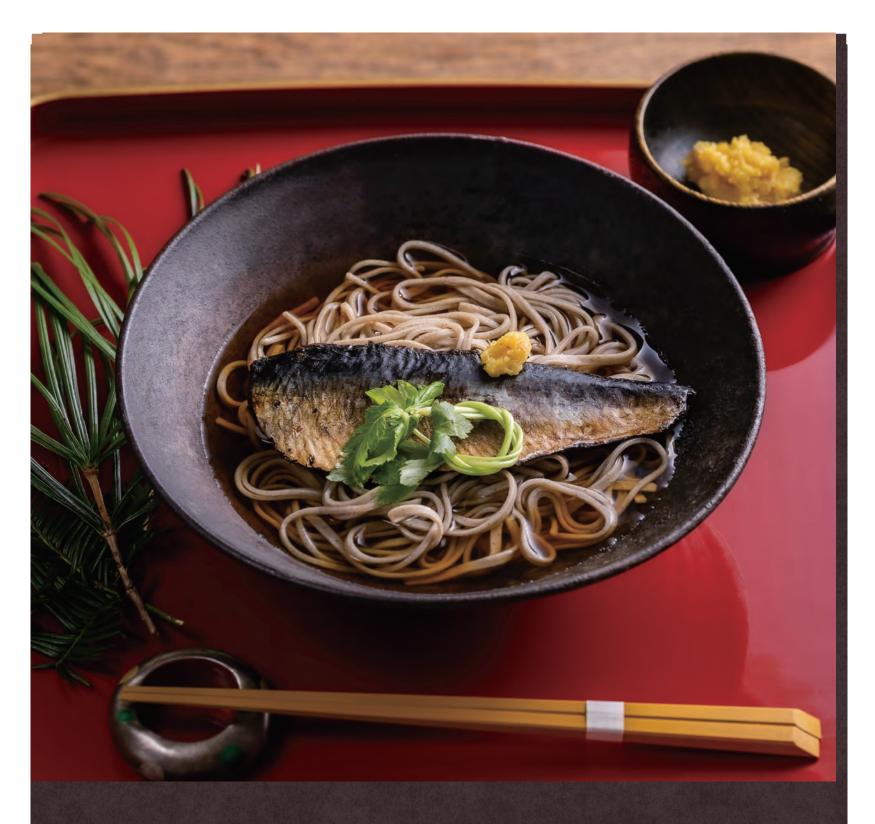
ご注文は 🚾 0120-026-447

フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

お申込期間: 2024年12月16日(月)まで

商品発送: 430N 2024年12月27日(金)限定

221N 2024年12月25日(水)限定



京都発祥の"にしんそば"は、明治の頃から食べられている料理。にしんの脂と甘辛いうま煮のタレが溶け出し、 深いコクと旨味が加わったそばつゆに、そばとにしんの身を絡めて食べれば、もう絶品。

温かいそばが恋しくなる冬ならではの味です。

そんな「にしんそば」を年越し前の忙しいときにもご家庭ですぐご支度いただけるよう、にしんのうま煮をセットにした 限定商品をご用意しました。そばは、甘辛く煮た身欠きにしんの旨味との相性を考えて厳選。

蕎麦の風味や麺の太さにこだわった生麺「信州産八割生そば」と、

蕎麦を甘皮まで挽き込むことで風味高く、麺は薄く幅広にすることでつゆの絡みが良くなった 半生麺「信州産八割蕎麦 悠[HARUKA]」の2種類からお選びいただけます。



冬の便りギフト ご注文のご案内

■ご注文方法

返品:食品という性質上、交換および返品はお受けできません。 詳しくは下部の「返品について」をご参照ください。



お電話の場合

0120-026-447 フリーダイヤル受付/9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日を除く

郵送の場合

同封のご注文用紙に必要事項をご記入の上、 返信封筒にてお送りください。

インターネットの場合 ※クレジットカードでのお支払いができます https://www.kirishina.jp/

インターネットよりご注文の場合は 5% 割引となります。(一部商品は除く)

オンライン販売にて ご注文ください。



からのご注文方法 はオンラインショッ ピングガイドをご 確認ください。

■送料無料について

送料としてお届け先1ヶ所につき地帯別運賃を別途申受け ます(一部離島を除く)。尚、お届け先1件(温度帯商品)ご との金額が5,000円(税込)以上で送料無料となります。 (送料無料、送料込商品は除く)

※一部商品冷蔵代別途330円(税込)をご負担いただきます。

5.000円



■お支払い方法

●ご本人様お届けのある場合①、②どちらかをご選択ください。

(1)代金引換(通常手数料330円のところ、220円で負担いただきます。) ※代金引換の場合、1回のご注文分を、ご本人様荷物到着時に一括でお支払いいただきます。

②振込用紙(手数料弊社負担)

※コンピニエンスストア・郵便局でお支払いいただけます。※<mark>初回ご購入時は代金引換となります。</mark> ※振込用紙は郵便にてお届けいたします(商品には同梱しておりません)。

●先様のみのお届けの場合

振込用紙(手数料弊社負担)となります。

※コンビニエンスストア・郵便局でお支払いいただけます。※初回ご購入時は事前入金となります。 ※当社の規定に基づき初回のご購入でなくても事前入金をお願いすることがございます。(ご不明 な点がございましたら、フリーダイヤルへお問合せください。)

●未入金がある場合などのお客様からのご注文につきましては、ご注 文をお受けできない場合がございますので、ご了承ください。

■商品のお届け

■商品のお届けについて

●宅配業者のご指定はお受けできません。●同時に複数の温度帯商品(常温・冷蔵・冷凍)をご注文 の場合は、梱包・発送温度の都合でご到着日時がずれることもございます。●梱包は透明フィルム 包み、オリジナル袋、または段ボール箱にてお届けいたします。梱包形態等のご指定はお受けいた しかねます。●道路状況、天候等によりお届け日時が遅れる場合がございます。●一部、離島につ きましてはお届けできない地域もございます。●海外への発送は承っておりません。

■商品の返品・交換について

食品という性質上、お届け後の商品についてはお客様の都合によ る返品・交換・返金はお受けいたしかねます。但し、配送中の事故、 弊社の責による傷み・破損等、ご注文内容と異なる商品をお届け した場合はお取り替えいたします。商品到着後、一週間以内に弊 社フリーダイヤル(0120-026-447)までご連絡ください。

■個人情報の取扱いについて

ご注文に際しお客様からお預かりする個人情報は、「ご注文商品のお届け」および「弊社からの商品案内等の情報 サービスの提供」のみに利用させていただきます。この目的範囲を超えた利用はいたしません。

■お届けとお申し込みについて

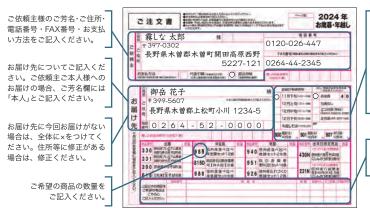
●セット商品(期間限定商品)でお届け希望 時期のご指定がない場合は、11月下旬より 順次発送とさせていただきます。●ご注文 いただいた順に商品の手配をいたしますの で、必ずしもご希望に添えない場合がござ います。12月に入りますとお荷物が大変混 み合うため、お届け時間の指定ができませ ん。●各掲載ページのお申し込み期限内に お申し込みをお願いいたします。●年末は 混み合いますので、お歳暮ギフト・年越し そば・年内お届け希望のご注文は12月16日 (月)までにお願いいたします。

■包装形態のご案内

エコ包装無料・全包装有料で承っております。 詳しい内容は26ページにてご確認ください。

■お申し込み記入方法

ご注文書は機械で読み取りますので 黒<mark>のボールペン</mark>ではっきりとご記入ください。



お届け希望時期に○を してください。○の無 いものは11月下旬より 順次発送させていただ きます。また、のし・ 包装が必要な場合も○ をしてください。紙袋 が必要な方は枚数をご 記入ください。

通年商品(P18~)をご 希望の方は、こちらに ご記入ください。





(お届けとお申し込みについて

いつも霧しな製品をご愛顧いただき、ありがとうございます。 年内の商品お届けをご希望の場合は【2024年12月16日(月)まで】にご注文ください。

開田高原産・信州産のそば





▶8ページで紹介している商品です

開田産プレミアム蕎麦 更科 [白]

商品番号 950 乾 麺 2,080円(税込) 常温便 送料別 賞味期間:常温で360日間 開田高原産蕎麦 麺:食塩不使用 石臼挽き 紙袋小適応品

■めん210g×4袋



▶7ページで紹介している商品です

信州産プレミアム蕎麦 薮[黒]

商品番号 928 乾 麺 2,420円(稅込) 常温便 送料別 信州産蕎麦 麺: 食塩不使用 紙袋小適応品 ■めん210g×6袋



信州産プレミアム蕎麦 更科 [白]

商品番号 929 乾 麺 2,420円(稅込) 常温便 送料別 信州産蕎麦 麺: 食塩不使用 紙袋小適応品

■めん210g×6袋



信州産蕎麦 乱れづくり





信州産蕎麦 乱れづくり そばセット(つゆ付)

商品番号 961 乾 麺 2,350_{円(稅込)} 常温便 送料別 賞味期間:常温で300日間 信州産蕎麦 乱れづくり やまいも入り つゆ付き 紙袋小適応品

- ■信州産蕎麦 乱れづくり200g×4袋
- ■ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ) 300ml×1本



乱れづくり製法

霧しな独自の製法「乱れづくり」は、麺の一本一本に凸凹を付け、ちぢれ、よじれ感がでることで、 口の中ではねるような食感、つるりとしたのど越しをお楽しみいただける逸品です。

※商品パッケージは予告なく変更になる場合がございます。 ※料金は全て税込価格となっております。

定番のそば・かわりそば



























霧しな そば三昧 商品番号 164 乾 麺 常温便 送料別

4.540円(税込)

- ■霧しなそば200g×4袋
- ■そば湯まで美味しい蕎麦 黒 270g×3袋
- ■そば湯まで美味しい蕎麦 白 270g×3袋

※本カタログの乾麺・半生麺商品に記載の賞味期間は、製造日から起算した期間を表示しております。お客様のお手元には記載の賞味期間から少なくとも概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。

ご注文は 10120-026-447 フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

QRコードを読み取って アクセスしてください。



半生麺

開田高原産・信州産のそば



開田産石臼挽き蕎麦 **侘**[WABI](4食)



■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



信州産八割蕎麦 悠[HARUKA](4食)





信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI](4食)



■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



▶5ページで紹介されている商品です

信州産黒い薮蕎麦 寂[SABI](4食)



■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



信州の生そば(10食)



■(めん100g、希釈つゆ25g)×10袋



▶5ページで紹介されている商品です 信州産黒い薮蕎麦 寂[SABI](10食)



■信州産黒い薮蕎麦 寂[SABI] 100g×10袋 ■ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ) 500g×1本





信州のおいしい生そば 香りの薮(3食)





信州のおいしい生そば のど越しの更科(3食)



※本商品は包装ができません。※8月中旬~10 月は新そばパッケージでお届けいたします。



信州のおいしい 八割生そば(3食)

商品番号	226	半生麺	
1,38	0円(稅込)	常温便	送料別
賞]味期間:常	温で90日間	
信州産蕎麦	八割そば	つゆ付き ポ	リ袋適応品
0	:3袋、つゆ25 包装ができま [:]	0	中旬~10

月は新そばパッケージでお届けいたします。

※商品パッケージは予告なく変更になる場合がございます。 ※本カタログの乾麺・半生麺商品に記載の賞味期間は、製造日から起算した期間を表示しております。 お客様のお手元には記載の賞味期間から少なくとも概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。※料金は全て税込価格となっております。

開田高原産のそば





▶3ページで紹介されている商品です

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ生そば

商品番号 330 生 麺

6食 5,400円(稅込)

冷蔵便 送料込み

消費期限:冷蔵で6日間

開田高原産蕎麦 石臼挽き つゆ付き

- ■開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ葉 そば…(120g×2食)×3袋
- ■きわみつゆ(ストレートタイプ)… 60g×6袋
- ■あらぎりわさび…42g×1本

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。



▶3ページで紹介されている商品です

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ生そば

商品番号 331 生

4食 4,100円 (稅込)

冷蔵便 送料込み

消費期限:冷蔵で6日間

開田高原産蕎麦 石臼挽き つゆ付き

- ■開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ葉 そば…(120g×2食)×2袋
- ■きわみつゆ(ストレートタイプ)… 60g×4袋
- ■あらぎりわさび…42g×1本

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

信州産のそば



霧しな郷生そば (組合せ)

商品番号 300 生 麺

10食 5,330円(税込)

冷蔵便 送料込み

消費期限:冷蔵で6日間

信州産蕎麦 つゆ付き

- ■薮そば…(120g×2食)×3袋
- ■更科そば…(120g×2食)×2袋
- ■ざる·かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ) …300ml×1本
- ■あらぎりわさび…42g×1本

※ 禁そばはギフト好適化粧箱に入ります。

霧しな郷生そば (組合せ)

商品番号 302 生 麺

6食 4,430_{円(税込)} 冷蔵便 送料込み

消費期限:冷蔵で6日間

信州産蕎麦 つゆ付き

- ■薮そば…(120g×2食)×2袋
- ■更科そば…(120g×2食)×1袋
- ■ざる·かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ) ···300ml×1本
- ■あらぎりわさび…42g×1本

※ 生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

※生そば10食・6食は、それぞれ「藪そばのみ」「更科そばのみ」に変更 可能です。詳しくはフリーダイヤルまでお問合せください。

生そばの包装形態について

※エコ包装はございません。 ※全包装(有料30円)は、包装紙での包装ではなく段ボールで商品化粧箱を梱包(二重梱包)する体裁となります。 ※商品化粧箱への送り状直接貼付を望まれない場合は、全包装をご選択ください。 (詳しくはP26を参照ください)

ご注文は 0120-026-447 フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)





https://www.kirishina.jp/

QRコードを読み取って アクセスしてください。



その他









つゆ





■35g×10袋



■500g×1本







その他







紙袋(小)



紙袋(大)

商品番号 900

40円(税込) 送料別



木曽御岳の やわらかな水





そば粉 (開田高原産)

商品番号 407 常温便 送料別 1,200円(稅込)

■500g×1袋 開田高原産蕎麦

10円(税込) 送料別 ■H380×W250mm ×1枚 ※常温商品用(生そば除く)

商品番号 907

30円(税込) 送料別 ■H320×W320× D115mm×1枚 ※常温商品用(生そば除く)

商品番号 901

■H420×W320× D115mm×1枚 ※常温商品用(生そば除く)

■500ml×20本 ※他商品との同梱・同 送はできません(送料計算も別となります)。

※本カタログの乾麺・半生糖商品に記載の嘗味期間は、製造日から起草した期間を表示しております。お客様のお手元には記載の嘗味期間から少なくとも概ね3分の2を残した期間の商品のお届けとなります。※料金は全て税込価格となっております。

ご注文は 0120-026-447 フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)



インターネット注文は5%割引! ※一部商品は除く

https://www.kirishina.jp/

お届け先1件(温度帯商品)ごと5,000円(税込)以上で送料無料

そばを最大限に

楽しむ極意

《用意する主な道具》

大きい鍋(直径22cm以上がおすすめ)、 ざる、ボウル、菜箸、タイマーなど

一、たっぷりのお湯で少しずつ

鍋でそばがゆったりと泳ぐように、 「煮る」のではなく「茹でる」

- ※1人前に対し水1.5ℓ以上。 一回に茹でる
- そばの量は1~2人前程度。 ※そばはほぐして鍋に投入。 箸は縦方向に 2~3回動かす程度(かき回さない)。
- ※火加減は終始強火。 吹きこぼれそうな場 合は弱める(差し水はしない)。



二、流水で冷やして丁寧に水洗い

茹であがったそばを流水で 冷やし、丁寧にぬめりをとり 歯切れの良いそばに

※流水のまま2~3回水を変え、 両手でしっかりともみ洗い。



三、ひと手間かけて氷水に

仕上げにそばを引き締め、 一層おいしさを高める

※氷水に20~30秒間さらし、 キュッと締める。



四、盛り方へのこだわり

ひと口サイズ(小ちょぼ)に とり水切れよく、そして 見た目も美しく

※事前に用意した「つゆ」



郵便はがき

3 9 7 0 3 9 0

木曽福島局

0956

差出有効期間 令和8年 3月20日まで 【切手不要】

> 長野県木曽郡木曽町 開田高原西野5227-121

株式会社霧しな行

իլիի իրիային իրակի իրիայի գեղել եղեղել երել երել ել իր

■開田高原産 開田早生

霧、それはおいしいそばの代名詞。 標高1,200mに位置する"天空のそば 工房"霧しなのある開田高原は昼夜の 寒暖差が大きく、しばしば深い霧に包 まれます。この霧の下、開田高原のみ で栽培される在来種「開田早生(かい だわせ)」は実に甘みをたくわえて育ち ます。「小粒ながら風味がよい」と評さ れる開田早生を石臼で甘皮まで挽き込 み、噛むほどに口から鼻に広がるそば の香りをお楽しみいただけます。



■そばの違い「薮・更科]

そば本来の香りと味 薮【やぶ】

蕎麦の殼部分も粉に換きこんで います。そのため色が黒く、素朴 で野趣あふれるおそばとなります。 香りとコシの強さが特徴です。



のど越しと甘みを堪能 更科【さらしな】

蕎麦の殻部分を取り除き、内側 の実の部分を用いています。その ため色は白く繊細で、上品なおそ ばとなります。シャッキリとした 食感と、ほのかな甘みが特徴です。



通信販売のご案内

■ご注文方法

1 八ガキ 切手不要

付属のハガキに必要事項をご記入のうえ、 点線より切り取って郵送ください。

2 お電話 通話料無料

500 500

フリーダイヤル受付/9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日を除く)

3 オンラインショップ

kirishina.jp

※クレジットカード可 ※インターネット限定5%割引(一部商品除く)※お支払い・ご注文方法は、オンラインショップご利用ガイドをご確認ください。

■お支払い方法

ご本人様お届けの ある場合 代金引換

通常手数料330円のところ、220円ご負担いただきます。

※代金引換の場合、1回のご注文分を、ご本人様荷物到着時に一括支払いいただきます。

振込用紙

手数料弊社負担

点線

より切り取り、

必

※コンビニエンスストア・郵便局でお支払いいただけます。

※初回ご購入時は代金引換となります。

※振込用紙は郵便にてお届けいたします(商品には同梱しておりません)。

先様のみの お届けの場合

振込用紙

手数料弊社負担 ※コンビニエンスストア・郵便局でお支払いいただけます。

※初回ご購入時は事前入金となります。※当社の規定に基づき初回のご購入でなくても事前入金をお願いすることがございます。(ご不明な点がございましたら、フリーダイヤルへお問合せください。)

インターネットからの ご注文の場合 オンラインショップご利用ガイドをご確認ください。 https://www.kirishina.jp/quide



■商品のお届けについて

- ●宅配業者のご指定はお受けできません。
- ●同時に複数の温度帯商品(常温・冷蔵・冷凍)をご注文の場合は、梱包・発送温度の都合で 到着日時がずれることもございます。
- ●梱包は透明フィルム包み、オリジナル袋、または段ポール箱にてお届けいたします。 梱包形態等のご指定はお受けいたしかねます。
- ●道路状況、天候等によりお届け日時が遅れる場合がございます。
- ●一部、離島につきましてはお届けできない地域もございます。
- ●海外への発送は承っておりません。

■商品の返品・交換について

食品という性質上、お届け後の商品についてはお客様の都合による返品·交換·返金はお 受けいたしかねます。

但し、配送中の事故、弊社の責による傷み・破損等、ご注文内容と異なる商品をお届けした場合はお取り替えいたします。商品到着後、一週間以内に弊社フリーダイヤル(0120-026-447)までご連絡ください。

■個人情報の取扱いについて

ご注文に際し、お客様からお預かりする個人情報は、「ご注文商品のお届け」および「弊社からの商品案内等の情報サービスの提供」のみに利用させていただきます。この目的範囲を超えた利用はいたしません。

株式会社霧しな

〒397-0302 長野県木曽郡木曽町開田高原西野5227-121

0120-026-447

フリーダイヤル受付/9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

FAX.0264-44-2345

https://www.kirishina.jp/

■インターネットからもご注文いただけます 詳しくはQRコード・URLからアクセスしてください。

※掲載商品のパッケージデザインおよび内容は予告なく変更となる場合がございます。 ※本カタログに掲載されている写真は、イメージ・調理例となっております。 あらかじめご了承ください。

#	- 1
=	- 1
争	1
ॉ古	- 1
炽	- i
な	- 1
-	- 1
ث	- 1
==	i.
ᇙ	- 1
λ	- 1
$^{\prime}$	1
の	- 1
-	1
つ	- 1
7	- 1
$^{\wedge}$	1
`	- i
_	1
4	- 1
~	- 1
(U)	1
のま	NI2
4	×
丰	010
	- 1
ポ	i.
ポッ	
ポス	1
ポスト	1
ポスト	1
ポストに	1
ポストに	1
ポストにご	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
ポストにごな	
ポストにご投	
ポストにご投函	
ポストにご投函	
ポストにご投函く	
ポストにご投函くが	
ポストにご投函くだ	
ポストにご投函くださ	
ポストにご投函くださ	
ポストにご投函ください	
ポストにご投函ください。	
ポストにご投函ください。	
ポストにご投函ください。ほ	
ポストにご投函ください。切	
;ポストにご投函ください。切チ	
;ポストにご投函ください。切手	
;ポストにご投函ください。切手不	

ご依頼主	フリガナ ご芳名 様 住 所 〒					様			
_	TEL. お支払 方 ジ	↓ 初回ご購入時は 代金引換・事前 よ 入金となります			FAX. 奐(手数 : 届けのある	料ご負担		振込用(手数料弊	
お届け先	フリガナ ご芳名 住 所	₸		様	TEL.			お届け ^え 包 不要 エ 全包装(⁵ ⁸ ⁸ ⁸ ⁶ ⁸ ⁸	装 二(簡易) 事料 の円/1包装 つゆ等の
商品	商品番号	商品	3名	数量	商品番号		商	品名	数量
備孝	900	紙袋(大) 40円/1枚	901	紙袋 30円	(小) (/1枚		907	ポリ袋 10円/1枚	

通信販売のご案内

■送料について

お届け先1件ごとの金額が5,000円(税込)以上で送料無料となります。

お届け先1件(温度帯商品)ごとに、下記配送料を申し受けます。(送料無料・送料込商品を除く)

区分	地帯名	県名	税込価格
1	北海道	北海道全域	1,100
2	± 1	青森県 岩手県 秋田県	990
3	東北	宮城県 山形県 福島県	990
4	関東	茨城県 栃木県 群馬県 埼玉県 千葉県 東京都 神奈川県 山梨県	
5	信越	新潟県 長野県	
6	東海	岐阜県 静岡県 愛知県 三重県	770
7	北陸	富山県石川県福井県	
8	関西	滋賀県 京都府 大阪府 兵庫県 奈良県 和歌山県	
9	中 国	鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県	
10	四国	徳島県 香川県 愛媛県 高知県	990
11	九州	福岡県 佐賀県 長崎県 大分県 熊本県 宮崎県 鹿児島県	
12	沖縄 離島	沖縄県 離島	1,500

※<mark>冷蔵便、冷凍便</mark>の商品をご購入の場合、別途送料が必要となる場合がございます。 ※冷蔵便、冷凍便の商品と、通常(常温便)の発送の商品は<mark>別々の発送</mark>となりますので、それぞれ送料が必要となります。

■包装・のしについて ※2020年9月より、全包装は有料となりました。

資源有効活用のため、エコ包装(簡易)を推奨しています。 ご協力をお願いいたします。

- **●**のし掛けは、短冊シールのしとなります。(一部のしを除く)
- ●慶弔など特別な行事でのご利用をご希望の場合は、ご相談ください。

※生そば、つゆなどは包装できません。

梱包について

商品が汚れないよう透明フィルム包み、オリジナル袋、または段ボール箱にて お届けいたします。(梱包形態のご指定はお受けできません。ご了承ください。)







エコ包装 全包装

エコ仕様 オリジナル袋

■全包装有料化について

※全包装ご希望の場合は有料(30円/1包装)となります。

乾麺・半生麺(常温品)の全包装について

(2020年9月1日より実施)

※2023年6月1日よりオンライン注文も全包装有料となりました。





エコ包装(無料)

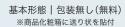
全包装(30円)

生麺(冷蔵・冷凍品)の全包装(段ボール二重梱包)について

(2023年6月1日より実施)

※商品化粧箱への送り状直接貼付を望まれない場合は、全包装をご選択ください。







特別形態 | 全包装(30円) ※段ボールで商品化粧箱を梱包し送り状を貼付



SO KIRISHINA

株式会社 霧しな 〒397-0302 長野県木曽郡木曽町開田高原西野5227-121 TEL.0264-44-2341 FAX.0264-44-2345 https://www.kirishina.co.jp/



