

夏の便り

[季刊誌]

2025年6月発行

カタログNo.25S-02

霧しな蕎麦通心



特集 霧しなのそばを使った

夏のご提案

抹茶塩もりそば、塩だしぶっかけそば
からすみと山椒オイルそば ほか

Contents

01 信州産4種
乾めんセットのご紹介

[特集]

03 季節のお薦め・生麺

④ 抹茶塩もりそば

④ 塩だしぶっかけそば

05 季節のお薦め・半生麺

④ 山形だし風

夏のネバネバそば

④ グリーンカレーつけそば

07 季節のお薦め・乾麺

④ 冷たいトマトジュースで
ガスパチョ風ぶっかけそば

④ 二十四節氣 神楽流

からすみと山椒オイルそば

09 そばと暮らす。Vol.6

日々の生活の中に、
“そばと暮らす”ワンシーンを。

11 [夏の便りギフト]

生麺・半生麺・乾麺

17 夏の便りギフト

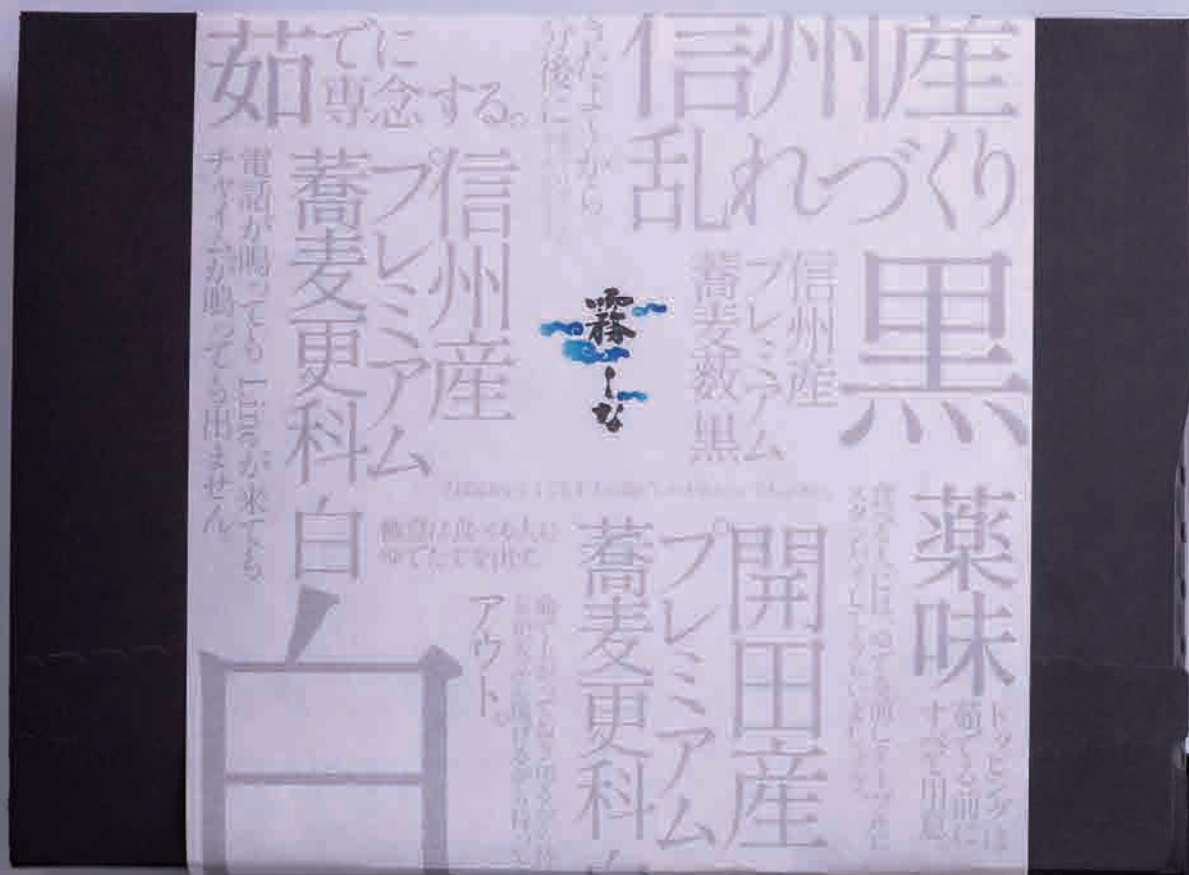
商品注文のご案内

18 [通年商品のご案内]

乾麺・半生麺・生麺

25 通信販売ご利用に

ついてのご案内



信州産4種 乾めんセット

商品番号 103

乾 麺

1,800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

信州産蕎麦

紙袋小適応品

- 開田産プレミアム蕎麦 更科[白]210g×1袋
- 信州産プレミアム蕎麦 藪[黒]210g×1袋
- 信州産プレミアム蕎麦 更科[白]210g×1袋
- 信州産乱れづくり蕎麦200g×1袋



※本商品は包装ができません。

霧しなの乾麺の
購入をはじめてご検討
される方へおすめの
お試しセットです

信州産4種 乾めんセット

「手打ちを超える機械打ち」を掲げ、こだわり抜いたそばをつくり続ける霧しな。なかでも一般に流通する製品とのちがいを特に感じることができるのが乾麺です。麺一本一本に凸凹やうねりを付け、口の中ではねるような食感、つるりとしたのど越しを実現した霧しな独自の製法「乱れづくり」をはじめ、2024年に開催された「第77回ジャパン・フード・セレクション」において最高位・グランプリを受賞した「開田産プレミアム蕎麦 更科[白]」、信州産そば粉を使用した「信州産プレミアム蕎麦 藪[黒]」「信州産プレミアム蕎麦 更科[白]」など、確かな品質と味、加えて豊かなバリエーション。そんな乾麺に対するニーズに応え、霧しなが厳選した自慢の乾麺4種をセットにして展開しています。ぜひ、ご利用ください。



長野県の自然が育んだ蕎麦を使用
味、香り、食感、のど越し。4種の個性を食べ比べ



霧しな郷生そば(藪)を使った
冷塩だしぶっかけそば

商品番号

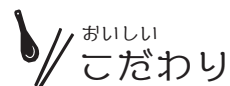
318(11ページ)
300、302(22ページ)



開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ生そばを使った
冷抹茶塩もりそば

商品番号

330、331(11・22ページ)



おいしい
こだわり

自家製の塩だしで料亭のような味わいを

そばつゆの代わりに、だしから引いた冷たい塩だしをそばにかければ、まるで料亭のような上品な味わいに。薬味による味の変化を感じやすいのも塩だしならではの魅力。

レシピ

冷塩だしぶっかけそば(4人前)

【材料】 そば、塩だし(花かつお10g、切りこんぶ5g、干しいたけ1個(5g程度)、水800ml、塩大さじ1、みりん大さじ1)、薬味(花かつお・大根おろし・塩こんぶ・小口ねぎ・スプラウト各適量)

【作り方】 ①自家製だしパック(こだわり参照)を入れた保存容器に水800mlに塩、みりんを入れ、ひと煮たちさせたものを加え、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす ②薬味を別皿に盛る ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ④冷たい塩だしをそばにかけ、薬味を混ぜ合わせて食べる



だし用パックを3袋用意し、花かつおを2袋に分けたものと、切りこんぶを入れたもの1袋を作り、干しいたけとともに保存容器に入れる。このひと手間が、自家製の塩だしを一層おいしくします。

抹茶の香りとほろ苦さが引き立てるそばの甘み

抹茶塩の豊潤な香りやほろ苦さ、焼き塩のまろやかな塩味が、そば本来の香りや味わいをぐっと引き立てます。茶そばとはまたちがった、抹茶とそばの好相性。抹茶塩は揚げたての天ぷらなどにも合います。

レシピ

冷抹茶塩もりそば(2人前)

【材料】 そば、粗塩大さじ1、抹茶大さじ1

【作り方】 ①フライパンに粗塩を入れ弱火で2～3分、塩がさらさらになるまで木べらでかき混ぜ、焼き塩をつくる ②抹茶を茶こしでこし、①の焼き塩と混ぜ合わせる ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ④そばに抹茶塩をお好みの分量のせて食べる



信州産八割蕎麦 悠「HARUKA」を使った
冷グリーンカレーつけそば

商品番号

989 (13ページ)
988D (14ページ)
222 (21ページ)



エスニックな香りと爽やかな辛さが後を引く

ココナッツミルクの香りやコク、甘み、爽やかな辛さなど、味の主張が強いグリーンカレーには、風味、食感ともにバランスの取れた八割そばが合います。

レシピ ④ グリーンカレーつけそば (2人前)

【材料】 そば、グリーンカレーペースト25g、ココナッツミルク200ml、めんつゆ大さじ1、水200ml、砂糖少々、サラダ油大さじ1、鶏もも肉100g、なす、ピーマン、しめじ、パクチー(お好みで)

【作り方】 ①鍋にサラダ油を引き、グリーンカレーペーストを弱火で1分ほど炒め、一口大に切った鶏肉、なす、ピーマン、しめじを加えてさっと炒める ②①とココナッツミルク、水を入れ、鶏肉に火が通るまで中火で煮込み、砂糖・めんつゆで味を調える ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ④②のグリーンカレーを別盛にし、パクチーをお好みで添える



信州産黒い藪蕎麦 寂「SAB」を使った
冷山形だし風夏のネバネバそば

商品番号

989 (13ページ)
988D (14ページ)
172、175 (21ページ)



夏野菜をふんだんに使った“だし”が合う

「だし」は、山形県の夏には欠かせない郷土料理。皮まで挽き込んだ風味の強い藪そばと合わせることで、さらっと且つ、そばの味をしっかりと感じるができます。

レシピ ④ 山形だし風 夏のネバネバそば (2人前)

【材料】 そば、めんつゆ、山形だし用具材(オクラ5本、きゅうり1本、なす1/2、みょうが1個、大葉5枚、生姜小1片)、かいわれ(お好みで)

【作り方】 ①山形だし具材を5～6mm角に切り、塩少々を入れた水にさらし、しっかりしぼる ②だし漬け汁(水40ml+めんつゆ10ml)をつくる ③①と②を混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間味をなじませる ④熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ⑤④の上に③とかいわれをお好みで盛り付け食べる



開田産プレミアム蕎麦更科「白」を使った
二十四節氣 神楽流
冷 からすみと山椒オイルそば

商品番号
940、951 (15ページ)
950、103 (19ページ)



おいしい
こだわり



信州産山椒の柑橘系にも似たさわやかな山椒オイルです。長野県は下諏訪町に店を構える和食料理店「神楽」独自の製法でこめ油に漬け込み、山椒の香りを閉じ込めました。素材本来の味を大切にすると食に合うよう調合された山椒オイルだからこそ、そばの味を引き立てます。

プロが認めた乾麺。ひとつ上の味わい方を食卓で

長野県諏訪郡下諏訪町にある和食料理店「二十四節氣 神楽」。この店で提供されるメニューには、霧しなの自信作「開田産 プレミアム蕎麦 更科「白」」が使われています。これを使ったプロ直伝レシピ、ぜひご自宅挑戦してみてください。

レシピ ④ 二十四節氣 神楽流 からすみと山椒オイルそば(2人前)

【材料】 そば、かえし大さじ3、山椒オイル小さじ1、からすみ適量、薬味(ネギ・り・花山葵・クロカワなど)

【作り方】 ①かえしと山椒オイルを混ぜ合わせる ②からすみをお好みの量ですりおろす ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ④ ①のつゆを③のそばにかけまわし、②をのせお好みで薬味を添える

※「二十四節氣 神楽」とは…諏訪大社下社秋宮の門前にある和食料理店です。 この度、レシピと食材をご提供いただきました。



信州産プレミアム蕎麦更科「白」を使った
冷たいトマトジュースで
冷 ガスパチョ風ぶっかけそば

商品番号
940 (15ページ)
929、103 (19ページ)



トマトジュースで本格的なガスパチョ

トマトジュースに手間加えるだけで、まるでスペインの冷製スープ「ガスパチョ」のような味に。のどごしの良い更科を使用することでスープスパのような創作そばに。

レシピ ④ 冷たいトマトジュースでガスパチョ風ぶっかけそば(2人前)

【材料】 そば、トマトジュース(野菜ジュース)300ml、酢大さじ1、めんつゆ大さじ2、塩小さじ1、オリーブオイル大さじ2、レモンしぼり汁(お好みで)、ニンニク1片、ズッキーニ1/2、ミニトマト5個、紫玉ねぎ1/4、バジル(お好みで)、パプリカパウダー(お好みで)、白こしょう(お好みで)

【作り方】 ①トマトジュースにニンニク1片をすりおろし、酢、めんつゆ、塩、オリーブオイルを入れて、よくかき混ぜる ②トッピング用のズッキーニ、トマト、紫玉ねぎを粗みじん切りにする ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取り、用意した氷水に20～30秒そばをさらし、水気をきり器に盛る ④ ①のガスパチョを③のそばにかけまわし、②のトッピングをのせ、お好みでミニトマト、バジルなどを添え、パプリカパウダー、白こしょうをかける



「蕎麦 -SOBA-」レシピ集

B5版／75ページ(26レシピ収録)／ハードカバー

商品番号 **700**
2,400円 (税込) 送料無料

受付期間：2025年9月末まで

※本商品は包装ができません。



霧しな蕎麦通心限定

島るり子作・蕎麦の器

- ①小どんぶり：直径15～16cm×高さ10cm
 - ②粉引のボウル：直径12cm×高さ9cm
 - ③蕎麦猪口：直径9～10cm×高さ7cm
- ※手作りの為、大きさは目安です。

① **9,900円** (税込)
② **5,500円** (税込)
③ **4,400円** (税込) 送料別

受付期間：2025年7月28日(月)まで

この商品に限り、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
(他商品との同送はお受け致しかねます。)

霧しなより、
そばのレシピ集を出版

「日々の生活の中に、
そばと暮らす“ワンシーン”を。」

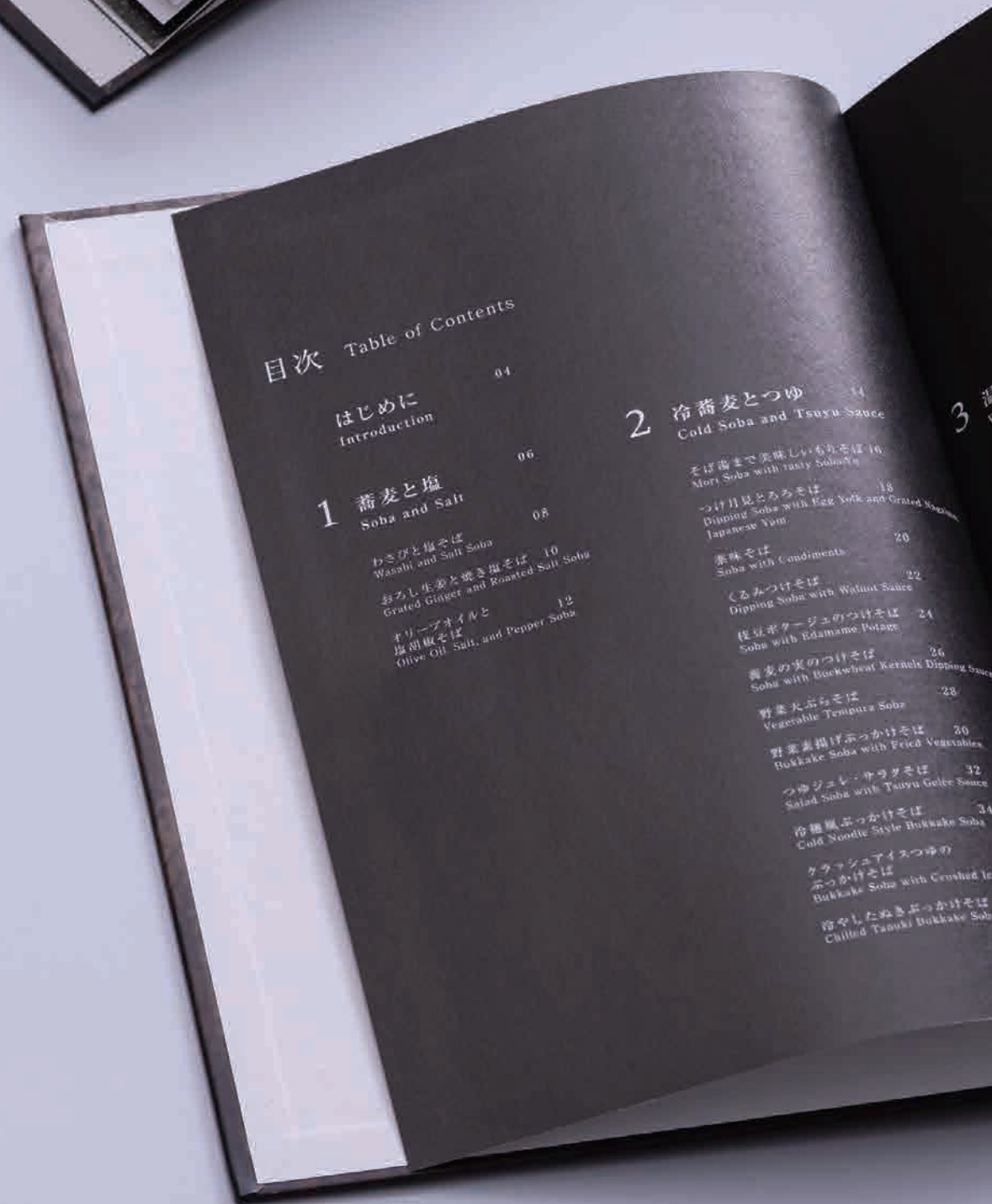
そばをもっと身近に、もっと多くの人たちに楽しんでもらいたく、という想いから、そばのレシピ本を出版しました。これまで霧しなが季節ごとに皆さまへお届けしてきた「霧しな蕎麦通心」に掲載したレシピをブラッシュアップし、より一層そばを楽しむにだけるメニューにした一冊です。日々コツコツと、開田高原でおいしいそばづくりに励んできた霧しながセレクトした、そばのレシピをお楽しみください。また、海外の人たちにも日本の誇るそばの食文化を伝えていきたいと、英訳も加えました。

この本を手にとっていただく一人ひとりのそばとの暮らしが、さらに豊かに、よりおいしいものになるようにと願い、開田高原より想いをこめて皆さまへお届けします。

書籍に使われている器はすべて島るりこさんの作品になります。

そばと暮らす。

Vol.6





生 麺

こだわりの開田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ページで紹介している商品です

開田産プレミアム蕎麦
お取り寄せ生そば

生 麺
冷蔵便 送料込み

商品番号	330	商品番号	331
6食	5,400円 (税込)	4食	4,100円 (税込)
消費期限：冷蔵で6日間			
開田産蕎麦 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生そば…(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
3,500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		

- 霧しな生そば(茹)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。



信州産蕎麦を使用した素朴な「茹そば」、上品な「更科そば」の組み合わせ。本醸造しょうゆに、かつお節を使用したそばつゆです。かけそばにも最適です。

▶4ページで紹介している商品です

霧しな郷生そば(8食)

商品番号	318	生 麺
4,700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		

- 茹そば…(120g×2食)×2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
※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

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。

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：2025年7月28日(月)まで
商品発送：2025年6月3日(火)~8月4日(月)まで

早期割引

6月23日(月)まで、
インターネット・オンライン注文に限り

10%割引!

インターネット
限定
早期割引
インターネット限定
早期割引対象商品
このマークがついている商品が対象です。



半生麺

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。



開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI](8食)



商品番号 815D 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藪蕎麦「寂」。3つのプレミアムを贅沢に食べ比べできます。



▶5.6ページで紹介している商品です

信州産 食べ比べ半生麺セット(6食)



商品番号 988D 半生麺

3,600円(税込)

常温便 送料込み

賞味期間：常温で90日間

開田産蕎麦 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
- 信州産黒い藪蕎麦 寂[SABI]…100g×2袋
- きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×6袋

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ページで紹介している商品です

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(税込)

常温便 送料込み

賞味期間：常温で90日間

開田産蕎麦 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
- 信州産黒い藪蕎麦 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

※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。

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：2025年7月28日(月)まで
商品発送：2025年6月3日(火)~8月4日(月)まで

早期割引

6月23日(月)まで、
インターネット・オンライン注文に限り

10%割引!



インターネット限定
早期割引対象商品
このマークがついている商品が対象です。





乾 麺

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ページで紹介している商品です

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



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



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、嚼むほどにそばの香りが広がります。

▶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]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



※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。

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：2025年7月28日(月)まで
商品 発 送：2025年6月3日(火)～8月4日(月)まで

早期割引

6月23日(月)まで、
インターネット・オンライン注文に限り

10%割引！

インターネット限定
早期割引対象商品
このマークがついている商品が対象です。



夏の便りギフト 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。

1

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）

2

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。

3

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。



※インターネット
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。



■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）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
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）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、7月上旬より
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。
- 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。
- お中元時期ともなりますと商品のお届け
に1週間以上必要となる場合がございます。
また、お届け予定日時に遅れが発生
する場合がございます。

■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、
黒のボールペンではっきりとご記入ください。

ご依頼主様のご芳名・ご住所・
電話番号・FAX番号・お支払
方法をご記入ください。

お届け先についてご記入くだ
さい。ご依頼主様ご本人様へ
のお届けの場合、ご芳名欄には
「本人」とご記入ください。

お届け先は今後お届けがない
場合は、全体に×をつけてく
ださい。住所等に修正がある
場合は、修正ください。

ご希望の商品の数量を
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7月上旬より
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。



お客様の個人情報は、カタログ・メール等の方法で商品などのご案内をお送りする場合、またご注文、商品のお届け等お客様の意志により必要な場合に限り使用させていただきます。カタログ・メールなどでの申し込みからのご案内は、お客様が望み
みにならない場合はただちに停止させていただきます。ご希望されないお客様はお手数ですがご連絡ください。※お支払い方法については、予告なく変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。※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。※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。※道路状況、天候等によりお届け日時指定が遅れる場合がございます。

霧しな
—
通年商品の
ご案内



乾 麺

定番のそば・かわりそば



そば湯まで
美味しい蕎麦
[黒]

商品番号 **087** **乾 麺**

4,920円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

麺：食塩不使用 やまいも入り 石臼挽き 紙袋大適応品

■めん270g×10袋／箱



そば湯まで
美味しい蕎麦
[白]

商品番号 **088** **乾 麺**

4,920円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

麺：食塩不使用 石臼挽き 紙袋大適応品

■めん270g×10袋／箱



そば湯まで
美味しい蕎麦
[抹茶]

商品番号 **093** **乾 麺**

2,150円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で270日間

麺：食塩不使用 石臼挽き 紙袋小適応品

■めん180g×5袋／箱



霧しなそば

商品番号 **160** **乾 麺**

2,900円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

乱れづくり やまいも入り 石臼挽き 紙袋小適応品

■めん200g×8袋／箱



木曽路御岳そば

商品番号 **144** **乾 麺**

3,760円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

乱れづくり 石臼挽き 紙袋大適応品

■めん200g×12袋／箱



霧しなそば(つゆ付)

商品番号 **161** **乾 麺**

4,270円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で270日間

乱れづくり やまいも入り 石臼挽き つゆ付き 紙袋大適応品

■(めん200g、つゆ25g×2袋)×10袋／箱



蕎麦屋の鴨だしせいろ蕎麦

商品番号 **149** **乾 麺**

4,100円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で300日間

つゆ付き 紙袋大適応品

■(めん180g、つゆ35g×2袋)×10袋／箱



霧しな そば三昧

商品番号 **164** **乾 麺**

4,540円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

紙袋大適応品

■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

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



信州産
プレミアム

信州産プレミアム蕎麦
藪 [黒]

商品番号 **928** **乾 麺**

2,420円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

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

信州産プレミアム蕎麦
更科 [白]

商品番号 **929** **乾 麺**

2,420円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

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

商品番号 **960** **乾 麺**

3,000円 (税込)

常温便 **送料別**

賞味期間：常温で360日間

信州産蕎麦 乱れづくり やまいも入り 紙袋小適応品

■めん200g×8袋



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 (税込)

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

信州産4種 乾めんセット

商品番号 **103** **乾 麺**

1,800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 信州産蕎麦

紙袋小適応品

- 開田産プレミアム蕎麦 更科[白]210g×1袋
- 信州産プレミアム蕎麦 藪[黒]210g×1袋
- 信州産プレミアム蕎麦 更科[白]210g×1袋
- 信州産乱れづくり蕎麦200g×1袋

※本商品は包装ができません。

開田産プレミアム蕎麦 乾麺・半生麺セット

商品番号 **850** **乾 麺** **半生麺**

4,200円 (税込)

常温便 **送料込み**

賞味期間：乾麺 常温で360日間／半生麺 常温で90日間

開田高原産蕎麦 つゆ付き

石臼挽き 紙袋小適応品

- 開田産プレミアム蕎麦 更科[白]…210g×2袋
- 開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI]…100g×4袋
- ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)…500g×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。

※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。

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/>

QRコードを読み取って
アクセスしてください。



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**

生麺

開田高原産のそば



▶3ページで紹介している商品です

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(税込)

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

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

▶3ページで紹介している商品です

開田産プレミアム蕎麦
お取り寄せ生そば

商品番号 331 生 麺

4食 4,100円(税込)

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生そば…(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



▶4ページで紹介している商品です

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

- 数そば…(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

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

▶4ページで紹介している商品です

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

- 数そば…(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「数そばのみ」「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。

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)

商品番号 813 半生麺

1,720円(税込) 常温便 送料別

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

■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



▶6ページで紹介している商品です

信州産八割蕎麦
悠[HARUKA](4食)

商品番号 222 半生麺

1,630円(税込) 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 紙袋小適応品

■めん90g×4袋、つゆ25g×4袋



4月～12月
限定商品

信州産白い更科蕎麦
雅[MIYABI](4食)

商品番号 180 半生麺

1,480円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋小適応品

■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



▶5ページで紹介している商品です

信州産黒い数蕎麦
寂[SABI](4食)

商品番号 172 半生麺

1,480円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋小適応品

■めん100g×4袋、つゆ25g×4袋



信州の生そば(10食)

商品番号 200 半生麺

2,750円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋小適応品

■(めん100g、希釈つゆ25g)×10袋



▶5ページで紹介している商品です

信州産黒い数蕎麦
寂[SABI](10食)

商品番号 175 半生麺

4,380円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋大適応品

- 信州産黒い数蕎麦 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
香りの数(3食)

商品番号 224 半生麺

1,180円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き ポリ袋適応品

- めん100g×3袋、つゆ25g×3袋
- ※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。

信州のおいしい生そば
のど越しの更科(3食)

商品番号 225 半生麺

1,180円(税込) 常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

信州産蕎麦 つゆ付き ポリ袋適応品

- めん100g×3袋、つゆ25g×3袋
- ※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

1,380円(税込) 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

- めん90g×3袋、つゆ25g×3袋
- ※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。

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
インターネット注文は5%割引! ※一部商品は除く

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。



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

※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をお届けとなります。 ※料金は全て税込価格となっております。

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)。



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。



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、
両手でしっかりとみ洗い。



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」、
「薬味」で楽しむ。



その他

麵ひねり 極細うどん

商品番号 602

乾 麺

2,760円(税込)

常温便 送料別

賞味期間：常温で540日間

紙袋大適応品

■めん200g×10袋／箱



初釜うどん

商品番号 603

乾 麺

1,680円(税込)

常温便 送料別

賞味期間：常温で540日間

紙袋小適応品

■めん270g×5袋／箱



生粋麵太らーめん 詰め合せ (醤油・味噌・塩)

商品番号 605 半生麺

1,590円(税込)

常温便 送料別

賞味期間：常温で90日間

スープ付き 紙袋小適応品

■醤油(麺100g、スープ36g)×2袋
■味噌(麺100g、スープ50g)×2袋
■塩(麺100g、スープ35g)×2袋



つゆ



鴨だしつゆ(希釈)

商品番号 508 常温便 送料別

570円(税込)

■35g×10袋



めんつゆ (希釈)

商品番号 409 常温便 送料別

800円(税込)

■500g×1本

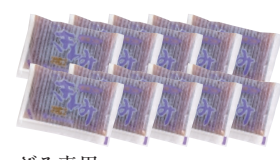


そばつゆ (希釈)

商品番号 401 常温便 送料別

600円(税込)

■300ml×1本



ざる専用 つゆ「きわみ」

商品番号 410 常温便 送料別

650円(税込)

■60g×10袋

その他



ポリ袋

商品番号 907

10円(税込) 送料別

■H380×W250mm×1枚
※常温商品用(生そば除く)
※在庫なくなり次第販売終了
いたします。



紙袋(小)

商品番号 901

30円(税込) 送料別

■H320×W320×
D115mm×1枚
※常温商品用(生そば除く)



紙袋(大)

商品番号 900

40円(税込) 送料別

■H420×W320×
D115mm×1枚
※常温商品用(生そば除く)



木曽御岳の やわらかな水

商品番号 550 常温便 送料込み

3,000円(税込)

■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)。



そば粉 (開田高原産)

商品番号 407 常温便 送料別

1,200円(税込)

■500g×1袋 開田高原産蕎麦

郵便はがき

3 9 7 0 3 9 0

料金受取人払郵便

木曽福島局
承認

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



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[藪・更科]

そば本来の香りと味
藪【やぶ】

蕎麦の殻部分も粉に挽きこんで
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。



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。



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

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	東 北	青森県 岩手県 秋田県	990
3		宮城県 山形県 福島県	
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	770
5	信 越	新潟県 長野県	
6	東 海	岐阜県 静岡県 愛知県 三重県	
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	990
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	
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

※冷蔵便、冷凍便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)の発送の商品は別々の発送となりますので、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。



基本形態 | 包装無し(無料)
※商品化粧箱に送り状を貼付



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

通信販売のご案内

■ご注文方法

- 1 ハガキ **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**

☎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)
- 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



■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。

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。

点線より切り取り、必要事項をご記入のうえ、そのままポストにご投函ください。切手不要

ご依頼主

お届け先

商品

フリガナ
ご芳名

住所 〒

TEL. FAX.

お支払
方法

初回ご購入時は
代金引換・事前
入金となります

☐ 代金引換(手数料ご負担)
(ご本人様お届けのある場合のみ)

☐ 振込用紙
(手数料弊社負担)

お届け希望日

包装
不要 エコ(簡易)
全包装(有料
30円/1包装)
※左頁参照(つゆ等の
包装はできません)

商品番号	商品名	数量	商品番号	商品名	数量
900	紙袋(大) 40円/1枚		901	紙袋(小) 30円/1枚	
			907	ポリ袋 10円/1枚	

備考

●ボールペン又は油性ペンで記入ください●送料計算は温度帯商品ごとになります●二方以上のお届け先をご希望の場合は、フリーダイヤルまでご連絡ください

26

25



春夏限定商品



送料お得な2箱セット

限定300セット

冷し中華 2箱セット

通常価格 3,000円
+送料のところ

商品番号

211W

半生麺

特別
価格

3,400円 (税込)

常温便

送料込み

賞味期間：常温で90日間

スープ付き

■(めん100g、スープ(ストレートタイプ)40g)×6袋/箱×2セット



冷し中華 醤油だれ

商品番号

211

半生麺

1,500円 (税込)

常温便

送料別

賞味期間：常温で90日間

スープ付き

紙袋小適応品

■(めん100g、スープ(ストレートタイプ)40g)×6袋



送料お得な2箱セット

限定300セット

ざるきしめん+ 冷し中華 醤油だれ

通常価格 3,000円
+送料のところ

商品番号

239

半生麺

特別
価格

3,400円 (税込)

常温便

送料込み

賞味期間：常温で90日間

つゆ付き

スープ付き

■(めん120g、希釈つゆ25g)×6袋/箱

■(めん100g、スープ(ストレートタイプ)40g)×6袋/箱



ざるきしめん

商品番号

212

半生麺

1,500円 (税込)

常温便

送料別

賞味期間：常温で90日間

つゆ付き

紙袋小適応品

■(めん120g、希釈つゆ25g)×6袋

霧しなの涼麺

夏の暑さを吹き飛ばす涼麺の魅力は何と言ってもそのさわやかさ。
冷たいつゆをまとった、のどごしの良い麺をすすれば、
ひんやりとした食感が口いっぱい広がります。

※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。

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：2025年7月28日(月)まで 商品発送：2025年8月4日(月)まで
※季節商品につき早期販売終了となる場合があります。予めご了承ください。

霧しながそばのある暮らしを応援！

夏の蕎麦

暑い夏は、家族や友人みんなで、
ざるそばにしませんか？

信州産蕎麦 乱れづくり 2箱

商品番号 **960W** 乾 麺

通常価格 6,000円 ▶ **特別価格 5,600円** (税込)

賞味期間：常温で360日間

常温便 送料無料

■1袋(めん200g)×8袋/箱×2

お申込期間：2025年7月28日(月)まで
商品発送：2025年8月4日(月)まで

400円
お得!



通年(いつでも)のお得な2箱おまとめ買い

送料
無料

※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。

霧しなそば (特製つゆ付) 2箱

商品番号 **170** 乾 麺

通常価格 8,540円 ▶ **特別価格 8,100円** (税込)

賞味期間：常温で270日間

常温便 送料無料

つゆ付き

■1袋(めん200g、つゆ25g×2袋)×10袋/箱×2

440円
お得!



木曽路御岳そば 2箱

商品番号 **148** 乾 麺

通常価格 7,520円 ▶ **特別価格 7,150円** (税込)

賞味期間：常温で360日間

常温便 送料無料

■1袋(200g)×12袋/箱×2

370円
お得!



霧しなそば+ 木曽路御岳そば 2箱

商品番号 **145** 乾 麺

通常価格 6,660円 ▶ **特別価格 6,320円** (税込)

賞味期間：常温で360日間

常温便 送料無料

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

340円
お得!



霧しなそば 2箱

商品番号 **146** 乾 麺

通常価格 5,800円 ▶ **特別価格 5,500円** (税込)

賞味期間：常温で360日間

常温便 送料無料

■1袋(200g)×8袋/箱×2

300円
お得!



※2箱セットの包装はエコ包装のみとなります

※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。

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/>

QRコードを読み取って
アクセスしてください。

