

冬の便り

〔季刊誌〕

2025年10月発行

カタログNo.025S-04

霧しな蕎麦通心

霧しなの蕎麦の香り、
おいしさをシンプルに味わう



ジャパン・フード・セレクション
グランプリダブル受賞
第77回 開田高原産プレミアム蕎麦更科「白」
第89回 信州のおいしい生そば香りの蕎

特集 霧しなのそばを使った

冬のご提案

年越し生そば きわみつゆ仕立て、牛すきやきそば、
根菜と乾物のけんちゃんそば、冬牡蛎そば

P07 ▶ そばと暮らす。Vol.7

P15 ▶ 出荷日限定商品・年越しそばのご案内

P09 ▶ ギフト商品のご案内

P18 ▶ 定番商品のご案内 2026年3月末迄有効

Contents

- 01 開田高原産
お取り寄せ生そばのご紹介

- [特集]
- 03 季節のお薦め・生麺
④年越し生そば
きわみつゆ仕立て
- 04 季節のお薦め・半生麺
⑤牛すきやきそば
- 05 季節のお薦め・乾麺
⑥根菜と乾物の
けんちんそば
⑦冬牡蛎そば

- 07 そばと暮らす。Vol.7
ジャパン・
フード・セレクション
ダブル受賞

- 09 [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 [定番商品のご案内]
乾麺・半生麺・生麺・その他

- 25 通信販売ご利用に
ついてのご案内

料理・コーディネーター 大森まゆみ
撮影 山の上スタジオ

信州・開田高原でのみ栽培される希少な在来種「開田早生」を限定使用した特別な生そば「開田高原産プレミアム生そば」。おいしさを最大限に引き出すため、そば粉の挽き方をはじめ、使用する水、麺の細さ・薄さ、配送にまでこだわった逸品です。

そもそも、なぜ開田早生がおいしいのか。その秘密は屋号にもつく「霧」にあります。霧は昼夜の寒暖差の象徴。その寒暖差が蕎麦の実に甘みをたくわえていきます。また霧の水分が霜の発生を抑えるため、蕎麦の実が霜害で凍結せず、じっくりと成熟することができます。

→商品番号 330,331(9・22ページ)



お取り寄せでしか買えない、霧しな渾身の生麺

開田高原産プレミアム生そば



半生麺

季節のお薦め

信州産黒い藪蕎麦「SABI」を使った
① 温牛すきやきそば

めんつゆと牛すきやきの好相性

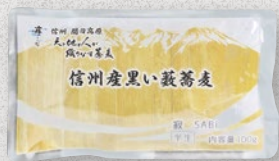
割り下ほど甘みが強くなく、出汁がしっかりと乗るめんつゆは、牛すきやきの具材との相性も抜群。風味豊かで牛肉の旨味にも負けない「信州産黒い藪蕎麦 寂[SABI]」を使い、かけそばにするのがおすすめ。

レシピ ① 温牛すきやきそば

【材料】(2人前)
牛ロース200g、長ねぎ1本、水菜(小松菜・春菊などお好みで)1株、えのき茸少々、卵黄、めんつゆ100cc、水500cc

【作り方】①長ねぎは5mmくらいの斜め切り、水菜を5cmくらいに切り、えのき茸は根元を取り、牛ロース肉などのすきやきの具材を用意する ②めんつゆを希釈しかけつゆをつくり、鍋に入れ温め、①の具材を入れ、火が通るまで煮る ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取る ④熱湯で③のそばを温め器に盛り、②の具材とかけつゆをかけ、最後に卵黄をのせる

商品番号
989(11ページ)
988(12・13ページ)
172、175(21ページ)



生麺

季節のお薦め

開田高原産プレミアム生そばを使った
② 冷年越し生そば きわみつゆ仕立て

年越しそばを、好みの薬味で楽しむ

「開田高原産プレミアム生そば」の甘みや香り、喉越しを最大限楽しむなら冷たいそばが一番。年越しは、おせちの食材やこだわりの薬味を加えて、この日ならではの味を楽しむのもいいかもしれません。

レシピ ② 冷年越し薬味そば

【材料】(2人前)
きわみつゆ2袋、薬味(生わさび・辛味大根・九条ねぎ)適量、正月珍味(かずのこ、かまぼこ、黒豆)適量

【作り方】①薬味、正月珍味をそれぞれ別皿に盛る ②きわみつゆを、そばちょこに入れる ③熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取る ④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

商品番号
330、331(9・22ページ)





信州産プレミアム蕎麦「黒」を使った
⑤ 冬牡蛎そば

濃厚な真ガキの旨味と磯の香り

冬に出回る真ガキは、夏の岩ガキに比べ小ぶりですが、そのぶん旨味は濃厚。その旨味は酒蒸しにすることでより凝縮されます。そこにせりの香りと食感を加え、一層味を引き立てるのがポイント。

レシピ ⑤ 冬牡蛎そば

【材料】(2人前)
牡蛎6個、せり1/2束、
ゆず適量、かたくり粉、
酒、めんつゆ100cc、
水500cc

【作り方】 ①牡蛎にかたくり粉をまぶし、流水で3回くらい洗い流し、水気をしっかり取り、再度かたくり粉を全体にまぶし、鍋に牡蛎と酒をひたひたに入れ、3分ほど蒸し煮にする ②せりを熱湯でさっと茹でる ③めんつゆを希釈しかけつゆをつくり、鍋に入れ温める ④熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取る ⑤熱湯で④のそばを温め器に盛り、③のかけつゆをかけ、①の牡蛎、②のせり、ゆずをのせる



商品番号

940(13ページ)
928(19ページ)
103(19ページ)



信州産蕎麦乱れづくりを使った
⑤ 根菜と乾物のけんちんそば

野菜を堪能する古の工夫をそばで

神奈川県鎌倉は建長寺が発祥のけんちん汁。動物性の食材を使用しないにも関わらず、たっぷりの野菜でとった出汁は厚みがあり、これがそばの出汁に奥行きを加えます。滋味深い旨味を楽しんで。

レシピ ⑤ 根菜と乾物のけんちんそば

【材料】(2人前)
大根100g、にんじん100g、
ごぼう20g、れんこん100g、
干しいたけ1個、昆布10g、
かんぴょう10g、めんつゆ
100cc、水300cc

【作り方】 ①干しいたけを水100cc、昆布を水100ccでそれぞれもどす(もどし汁は取っておく) ②大根、にんじん、ごぼう、れんこん、干しいたけ、昆布を1口大の大きさに切る ③かんぴょうを水でもどし、結びかんぴょうにする ④①の干しいたけのもどし汁・昆布のもどし汁・残りの分量の水とめんつゆを鍋に入れてかけつゆを作り、②と③の具材を入れて、火が通るまで煮る ⑤熱湯で表示通りにそばを茹で、流水で洗いぬめりを取る ⑥熱湯で⑤のそばを温め器に盛り、④をかける



商品番号

940(13ページ)
926(14ページ)
960(19ページ)
961(19ページ)
103(19ページ)

そばと暮らす。

— Vol.7

「おいしいそばを食卓に届けたい
ずっとあるのは、その想いだけ」



最高位を受賞してなお、
品質向上に余念はなし

「開田高原産プレミアム蕎麦更科
〔白〕」がジャパン・フード・セレク
ションにおいて最高位であるグラ
ンプリを受賞したのが昨年のこと。
日々そばと向き合い、「本当におい
しいそばづくり」を目指した製品づ
くりにはチャレンジし続ける、そんな
姿勢を認めていただけたのだとうれ
しくなりました。受賞自体もちろん
喜ばしいことですが、何よりうれし
かったのは、霧しなのそばを選ん
でくださった皆さまに、その良さを
「グランプリ受賞」という形で証明
できたこと。この出来事がきっかけ
となり、おいしいそばを作り、食卓
へ届けたいという想いは一段と強く
なりました。その甲斐あつてか、今
年は「信州のおいしい生そば 香りの
藪」が同コンテストで同じくグラン

プリを受賞。とはいえ、前回は乾麺の
更科そば、今回は半生麺の藪そばと、
味や風味、喉越しまで異なる2品が
ともに受賞したのは、特定のジャン
ルに限らず「霧しなのそば」の良さを
感じてもらえたということでは、と
考えた次第。こうしたきっかけで製
品の認知が全国へ広まると、普段か
ら霧しなのそばを贈り物として愛用
してくださっている皆さまが贈った
先でも「おっ？」と気付いてくれたり
するのではないかと、淡い期待を
してしまします。このように賞をい
ただくというのは、作り手の励み
になることはもちろんですが、一番は
霧しなのファンでいてくださる皆さ
んに自社発信ではなく、他者が認
めた良いものとしてお届けできる
ことがうれしい。これからも、皆さ
まの日々の生活の中に、そばと暮
らす「ワンシーンが生まれることを
願って、一層おいしいそばづくりに
邁進していきます。



→商品番号 224(21ページ)

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、最高位・グランプリを受
賞した「開田高原産プレミアム蕎麦更科〔白〕」。
細めんでのど越し・風味よく、シャッキリと
した食感を追求した、こだわりの逸品です。

→商品番号 950・850・103(19ページ)、
940(14ページ)、951(13ページ)





〔冷凍〕生そば 更科

〔冷凍〕生そば 薮

期間
限定品



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。風味豊かなつゆ付きです。

田舎風やぶそば(6食)

商品番号	390	生 麺
3,500円 (税込)		
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(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。

期間
限定品



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好きな時にお召し上がりいただけます。

〔冷凍〕生そば(8食)

商品番号	618	生 麺
4,700円 (税込)		
消費期間：冷凍で30日間		
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(木)となります。

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

開田高原産プレミアム 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。



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。 ※生そばののし掛けは内のしとなります(商品化粧箱の中にのし紙をお入れします)。 (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)

※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。 ※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)

年内お届け受付：2025年12月17日(水)まで
年内商品発送：半生・乾麺 2025年12月23日(火)
生麺(冷凍) 2025年12月25日(木)
生麺(冷蔵) 2025年12月27日(土)

早期割引

11月25日(火)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] (10食)



商品番号 814D 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 石臼挽き つゆ付き 紙袋大適応品

- 開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI]…100g×10袋
- きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×10袋



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」、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」。

産信州蕎麦を甘皮まで挽き込んだ挽きぐるみ3つのプレミアムを贅沢に食べ比べできます。

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 (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
- ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)…300ml×1本



期間
限定品

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

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。

期間
限定品



※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。 ※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)

年内お届け受付：2025年12月17日(水)まで
年内商品発送：半生・乾麺 2025年12月23日(火)
生麺(冷凍) 2025年12月25日(木)
生麺(冷蔵) 2025年12月27日(土)

早期割引

11月25日(火)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。

期間
限定品



▶5・6ページで紹介している商品です

インターネット
限定
早割

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

期間
限定品



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。

▶5ページで紹介している商品です

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

期間
限定品



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。

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 麵：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。

※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。 ※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)

年内お届け受付：2025年12月17日(水)まで
年内商品発送：半生・乾麺 2025年12月23日(火)
生麺(冷凍) 2025年12月25日(木)
生麺(冷蔵) 2025年12月27日(土)

早期割引

11月25日(火)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
早割

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。





風味豊かな「藪」は、
温かいかけそばで



喉越しの良い「更科」は、
冷たいにしんそば

年越し限定そばのご案内

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

なま
生そば
12/27(土)
出荷限定



にしんのうま煮3尾付
なま
霧しな郷 生そば (組合せ6食)

商品番号 320N 生 麺
5,000 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

■藪そば…(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
■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ない場合は、全包装をご選択ください。※生そばののし掛けは内のしとなります(商品化粧箱の中にのし紙をお入れします)。(詳しくはP26を参照ください)

半生そば
12/25(木)
出荷限定



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
4,500 円 (税込) 常温便 送料込み
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。

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12月17日(水)まで
商品発送：320N 2025年12月27日(土)限定
221N 2025年12月25日(木)限定

早期割引

11月25日(火)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。



霧しな
—
定番商品の
ご案内



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【2025年12月17日(水)まで】にご注文ください。

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。

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)をご負担いただけます。

5,000円
以上で



■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**でご負担いただけます。)

※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します(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)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。

■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
17日(水)までお願いいたします。

■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。

お届け先に今回お届けがない
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。

ご注文書		2025年 お歳暮	
ご依頼主様 〒397-0302 長野県本曾郡本曾町開田高原西野 5227-121	ご依頼主様 0120-026-447 0264-44-2345		
お申し込み 〒399-5607 長野県本曾郡上松町小川 1234-5	お申し込み 0264-52-0000		
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11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。

定番商品(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思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・メールなどでの誤しからのご案内は、お客様が望
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。※本カタログに掲載されている
写真は、イメージ・図解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。

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

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

お好みに合わせた
“霧しなのつゆ”
ご一緒にいかがでしょう?
23ページをご覧ください

きわみつゆ
国産素材のかつお節、
昆布、椎茸からだし
をとり、本醸造醤油
と合わせたざる専用
ストレートつゆです。

そばつゆ
本醸造醤油にかつお
節を使用した希釈タ
イプのつゆ。ざる、
かけどちらにも使え
る万能なつゆです。

めんつゆ
かつお節・昆布・しいた
けの風味豊かな甘め
の希釈タイプのつゆ。そ
ばだけでなく幅広い料
理に使えます。

開田高原産・信州産のそば



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

信州産プレミアム蕎麦
薮 [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 薮[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 俵[WAB]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

開田高原産プレミアム 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

開田高原蕎麦 石臼挽き つゆ付き

- 開田高原産プレミアム 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

開田高原産プレミアム 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

開田高原蕎麦 石臼挽き つゆ付き

- 開田高原産プレミアム 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



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

- 蕎そば…(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。

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

- 蕎そば…(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「蕎そばのみ」「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。

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。



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



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



信州産黒い蕎麦 寂[SABI](4食)

商品番号 172 半生麺

1,480円 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



信州産黒い蕎麦 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



▶7ページで紹介している商品です

信州のおいしい生そば 香りの蕎(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。



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。



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。

※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。

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)。



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

1129

差出有効期間
令和9年
10月31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

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支払いいただきます。

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
※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/guide

■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。

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

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)

お届け先

フリガナ
ご芳名

住所 〒

TEL.

お届け希望日

包 装

不要 エコ(備考)

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

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



SO
BA | 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
FAX.0264-44-2345
<https://www.kirishina.co.jp/>



標高1200m『天空のそば工場』