

夏の便り

[季刊誌]  
2026年6月発行  
カタログNo.26S-02

霧しな蕎麦通心



特集 夏のご提案

## 開田高原産のそばで夏を彩る

すだちそば／手鞠そば／大根と大葉の涼風そば／他

P07 ▶ そばと暮らす。Vol.8 P09 ▶ 夏のおすすめ商品 2026年7月27日迄有効

P18 ▶ 定番商品のご案内 P22 ▶ ギフト向け定番商品



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蕨

ネット注文  
なら  
**5%OFF**

(一部商品は除く)

→詳細はP17・25へ

## Contents

- 01 開田高原産  
プレミアム蕎麦更科[白]の  
ご紹介
  
- [特集]  
開田高原産のそばで  
夏を彩る
- 03 夏のご提案レシピ・生麺  
④ざるそば
- 04 夏のご提案レシピ・乾麺  
④すだちそば
- 05 夏のご提案レシピ・半生麺  
④手鞠そば
- 06 夏のご提案レシピ・半生麺  
④大根と大葉の涼風そば
  
- 07 そばと暮らす。Vol.8  
四種の乾麺セットと  
「蕎麦-SOBA-」レシピ集
  
- 09 [夏の便りギフト]  
生麺・半生麺・乾麺
  
- 15 春夏限定商品  
夏の涼麺のご案内
  
- 17 夏の便りギフト  
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



開田高原産  
プレミアム蕎麦更科[白]  
さらしな

木曾町開田高原で守られ続けてきた在来種「開田早生」をそば粉に使用。  
霧しなの技術で風味そのままに、乾麺でお届けします。



### 第77回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞

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。

夏のご提案  
生麺

開田高原産プレミアム生そばを使った

冷ざるそば

家でもできる  
ざるそばを極める技とコツ

開田高原産の在来種「開田早生」の風味を最大限楽しむなら「ざるそば」。今日は、ざるそばを極める日にしませんか。



レシピ

- 【材料】(2人前)**  
きわみつゆ：2袋  
あらぎりわさび：適量  
薬味用ねぎ：適量
- 【作り方】**  
①薬味用ねぎ、あらぎりわさびはそばを茹でる前に準備しておく ②きわみつゆも器に移し冷しておく  
③熱湯で表示通りにそばを茹でて、流水でぬめりを取り、氷水でしっかりしめる ④最後にボウルに氷水を用意してしっかりしめる事がポイント  
⑤好みの器に盛り付けて完成

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)

消費期限：冷蔵で6日間 冷蔵便 送料込み  
開田高原産蕎麦 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

※生そばはギフト最適化粧箱に入ります。



※写真は6食のイメージになります。

夏のご提案  
乾麺

開田高原産プレミアム蕎麦更科「白」を使った

冷すだちそば

すだちの爽やかさとそばの風味を引き立てる白だしつゆ仕立て

開田高原産プレミアム蕎麦更科「白」の特徴である、麺の細さと香り。すだちの爽やかな酸味と白だしつゆの旨味の調和と爽快感です。



レシピ

- 【材料】(2人前)**  
すだち：4個  
市販の白だしつゆの素
- 【作り方】**  
①白だしつゆは規定量に薄めて冷しておく(600cc程度) ②すだちは薄くスライスして準備しておく  
③熱湯で表示通りにそばを茹でて、流水でぬめりを取り、氷水でしっかりしめる  
④器にそばを盛りつけ、白だしつゆを入れ、上にすだちを盛りつけ完成

開田高原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360日間  
開田高原産蕎麦 麺：食塩不使用 石臼挽き つゆ付き 紙袋小適応品

- 開田高原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



期間限定品

夏のご提案  
半生麺

開田産石臼挽き蕎麦 佗[WABI]を使った  
冷手鞠そば

お好みの具材で  
アレンジして華やかに

そばの上のにせるトッピングはお好みで、  
色のバランスよく、赤・白・黄・緑を意識して準備すると、  
並べたときの華やかさがぐっと増します。



レシピ

【材料】(2人前)

トッピング具材(大根おろし、いくら、ボイルエビ、サラダチキン、  
レモン、カニフレーク、オクラ、みょうが、卵焼き など):各適量、  
めんつゆ

【作り方】

1 トッピングの具材はあらかじめ準備しておく 2 つゆを用意して冷しておく  
3 熱湯で表示通りにそばを茹でて、流水でぬめりを取り、氷水でしっかりしめる  
4 器にそばを小口に盛り付けて、上に各具材を彩りよく盛りつけて完成

夏のご提案  
半生麺

信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI]を使った  
冷大根と大葉の涼風そば

大根のシャキツとした清涼感と  
大葉の爽やかな風味

大根と大葉とそばの組み合わせは、  
見た目も涼やかでヘルシー。  
サラダ感覚でお召し上がりいただけます。



レシピ

【材料】(2人前)

大根・人参・大葉:各適量、  
めんつゆ

【作り方】

1 大根と人参を刺身のツマのように細い千切りにし、冷水にさらした後、水気を切る 2 大葉は千切りにする  
3 つゆを用意して冷しておく 4 熱湯で表示通りにそばを茹でて、流水でぬめりを取り、氷水でしっかりしめる  
5 器にそばを盛り付けて、大根・人参・大葉を盛りつけて完成

信州産 食べ比べ半生麺セット (12食)

商品番号 990 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 佗[WABI]…100g×4袋 ■信州産黒い数蕎麦 寂[SABI]…100g×4袋  
■信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI]…100g×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



開田産石臼挽き蕎麦 佗[WABI]

商品番号 814D 半生麺

10食 5,500円(税込)

賞味期間: 常温で90日間 常温便 送料込み

開田高原産蕎麦 石臼挽き つゆ付き 紙袋大適応品

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

商品番号 815D 半生麺

8食 4,500円(税込)

賞味期間: 常温で90日間 常温便 送料込み

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 佗[WABI]…100g×8袋  
■きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×8袋



※写真は10食のイメージになります。

# そばと暮らす。 — Vol.8

「大人の贅沢な時間を  
信州のそばとともに」

今回ご紹介するのは、霧しなが誇る四種の乾麺セットと、その味わいを一層引き立てる「そばレシピ本」です。信州を旅するような豊かな時間を、そのまま食卓へお届けします。



## 開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]

開田高原在来種「開田早生」を使った、香り高くのど越しのよい細麺のプレミアムそば。ジャパン・フード・セレクションでグランプリ受賞など、素材と製法にこだわり抜いた逸品です。

セット其の一

### レシピ本おすすめの食べ方

丁寧に茹でてよくしめたそばを「わさびと塩そば」で。シンプルな薬味で、在来種ならではの香りとポテンシャルが最もストレートに伝わる食べ方です。

## 信州産プレミアム蕎麦 藪[黒]

殻ごと挽いたそば粉で作る黒い田舎風の藪そば。噛むほどに広がる香りとおほのかな渋み、粒感をわずかに残した野趣ある食感が特徴で、「嗜好品としてのそば」を楽しめます。

セット其の二

### レシピ本おすすめの食べ方

塩分不使用を活かした「釜揚げそば」。茹でたそばを洗わず、茹で湯ごと器に盛って香りを最大限に味わいます。すんきや山菜の天ぷらを添えることで、「信州の山里の晩酌」のような雰囲気。

## 信州産プレミアム蕎麦 更科[白]

蕎麦殻を取り除き、内側の実を中心に挽いた白く上品な更科そば。雑味の少ない澄んだ味わいと繊細なほど越しが魅力で、「大人のご褒美ざるそば」として楽しめます。

セット其の三

### レシピ本おすすめの食べ方

夏向き「つゆジュレ・サラダそば」。そばつゆをゼラチンで冷やし固めたつゆジュレと野菜を合わせることで、更科そばののど越しと清涼感を引き立てます。

## 信州産蕎麦乱れづくり

独自の「乱れづくり製法」により、麺に凹凸・ちぢれ・よじれをつけ、つゆ絡みと弾力ある食感を際立たせた信州そば。ぶるんとした表面と、もちっと跳ね返るコシが楽しめます。

セット其の四

### レシピ本おすすめの食べ方

「鶏南蛮そば」。鶏肉のコクとネギの風味に負けないそば粉の香りと、力強いつゆに負けない跳ねるような食感で、「食べごたえ」を存分に味わえる一杯です。

この四種の乾麺セットとレシピ本を通じて、「そばと暮らす」という大人の贅沢な時間を皆様にお届けします。



## 「蕎麦-SOBA-」レシピ集

商品番号 **700**  
**2,400円**(税込) **送料無料**

※本商品は包装ができません。



## 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**

[インターネット注文なら 1,710円]

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

- 開田高原産プレミアム蕎麦 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
- 信州産蕎麦乱れづくり200g×1袋

※本商品は包装ができません。

### SPECIAL OPTION

「蕎麦-SOBA-」レシピ集(700)と  
信州産4種 乾めんセット(103)を  
一緒にご購入いただくと  
**送料無料!!**



信州産蕎麦を使用した素朴な「藪そば」、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。



期間限定品

霧しな郷 生そば (8食)

商品番号 318 生 麵 冷蔵便 送料込み

4,700円(税込)

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)×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

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。



期間限定品

田舎風やぶそば (6食)

商品番号 390 生 麵 冷蔵便 送料込み

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(藪)つゆ付…(めん120g×2食、つゆ25g×2袋)×3袋

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。 ※生そばのし掛けは内のしとなります(商品化粧箱の中へ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23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)

# 生 麵

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

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。

Made in JAPAN  
KRISHINA PREMIUM  
開田高原産



※写真は6食のイメージになります。

▶3ページで紹介している商品です

## 開田高原産のそば

### 開田高原産プレミアム 生そば

商品番号 330 生 麵

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

商品番号 331 生 麵

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



※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)

お申込期間：2026年7月27日(月)まで  
商品発送：2026年6月2日(火)~8月3日(月)まで

早期割引

2026年6月22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。



# 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。

▶5ページで紹介している商品です

## 開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI] (10食)



商品番号 **814D** 半生麺 常温便 送料込み

**5,500円**(税込)

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



▶5ページで紹介している商品です

## 開田産石臼挽き蕎麦 侘[WABI] (8食)



商品番号 **815D** 半生麺 常温便 送料込み

**4,500円**(税込)

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」、蕎麦殻を丁寧に取り除いた白く上品な更科蕎麦「雅」、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。

## 信州産 食べ比べ半生麺セット (6食)

商品番号 **988A** 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
- 信州産黒い藪蕎麦 寂[SABI]…100g×2袋
- 信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI]…100g×2袋
- きわみつゆ(ストレートタイプ)…60g×6袋



期間限定品

3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。

▶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 **990** 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×4袋
- 信州産黒い藪蕎麦 寂[SABI]…100g×4袋
- 信州産白い更科蕎麦 雅[MIYABI]…100g×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

※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)

お申込期間：2026年7月27日(月)まで  
商品発送：2026年6月2日(火)~8月3日(月)まで

常時5%OFFのところ  
**早期割引** 2026年6月22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。

期間  
限定品



Made in JAPAN  
KIRISHINA PREMIUM  
開田高原産

Made in JAPAN  
KIRISHINA PREMIUM  
信州産

## 信州産 食べ比べ乾麺セット (26食)

インターネット  
限定  
早割

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360日間

開田高原産蕎麦 信州産蕎麦 つゆ付き 紙袋大適応品

- 開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]…210g×2袋
- 信州産プレミアム蕎麦 鼓[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



信州産蕎麦乱れづくりとめんつゆのセット。  
麺の1本1本に凸凹をつけ、ちぢれ、よじれ感を出することで生麺(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)

インターネット  
限定  
早割

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360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



Made in JAPAN  
KIRISHINA PREMIUM  
開田高原産

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。

▶4ページで紹介している商品です

## 開田高原産プレミアム蕎麦 更科[白]セット (18食)

インターネット  
限定  
早割

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360日間

開田高原産蕎麦 麵：食塩不使用 石臼挽き つゆ付き 紙袋小適応品

- 開田高原産プレミアム蕎麦 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。

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：2026年7月27日(月)まで  
商品発送：2026年6月2日(火)~8月3日(月)まで

早期割引

2026年6月22日(月)まで、  
インターネット・オンライン注文に限り

常時5%OFFのところ  
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。





# 霧 し な の 涼 麺

夏の食卓にほしいのは、ひと口で気分まで軽くなる“涼しさ”。  
冷たいつゆをまとった麺をすすれば、ひんやり、つるん。心までほぐれます。  
暑い日に頼りたくなる、霧しな自慢の涼麺



## 御嶽山の超軟水

超軟水は「硬度 50mg/ℓ 以下」と言われますが、霧しな工場の使用水は 10mg/ℓ 未満 (2022 年 4 月測定)。超軟水を使用することで、原料であるそば粉や小麦粉の風味をそのまま引き出し、もちっとした食感を生み出します。

## 「冷し中華」

透明感と弾力のあるちぢれ麺に、甘酸っぱいスープがしっかり。  
野菜を添えればシャキッと爽やか、彩りも栄養バランスも整いやすく、夏でも食べやすい一杯です。

## 「ざるきしめん」

つるんと幅広麺の心地よさが主役。  
冷たいめんつゆをまとめて喉をすべる感覚は、シンプルなのに格別です。

## 御嶽山の超軟水が、おいしさの下支え。

使用水は硬度10mg/ℓ 未満  
やわらかな水が風味を引き出し、もちっとした食感につながります。

## 春夏限定商品



### 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  
【インターネット注文なら 1,425円】  
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

### 冷し中華 2箱セット

商品番号 **211W** 半生麺  
通常価格 3,000円+送料のところ  
特別価格 **3,400円(税込)** 常温便 送料込み  
【インターネット注文なら 3,230円】  
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



### 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  
【インターネット注文なら 1,425円】  
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

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

商品番号 **239** 半生麺  
通常価格 3,000円+送料のところ  
特別価格 **3,400円(税込)** 常温便 送料込み  
【インターネット注文なら 3,230円】  
賞味期間：常温で90日間  
つゆ付き スープ付き  
■ざるきしめん…(めん120g、希釈つゆ25g)×6袋/箱  
■冷し中華 醤油だれ…(めん100g、スープ(ストレートタイプ)40g)×6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。

※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**

インターネット注文は5%割引! ※一部商品は除く

お申込期間：2026年7月27日(月)まで  
商品発送：2026年6月2日(火)～8月3日(月)まで

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**



霧しな  
—  
定番商品の  
ご案内

## 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。  
※法人向けご相談窓口もございます。



オンライン販売にて  
ご注文ください。



スマホでQRコードを読み取るだけで、面倒な住所入力も簡単です(会員登録時)。さらに、通常価格よりお安くお求めいただけます。

### ■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

- ご本人様お届けがある場合 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。  
(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。

ご注文書

2026年 お中元

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

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。

お届け先についてご記入ください。ご依頼主様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。

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。

定番商品(P18～)をご希望の方は、こちらにご記入ください。

お名前	霧しな 太郎	電話番号	0120-026-447
〒	397-0302	FAX番号	0264-44-2345
住所	長野県木曾郡木曾町開田高原西野		
	5227-121		
お名前	御岳 花子	電話番号	399-5607
〒	399-5607		
住所	長野県木曾郡上松町小川		
	1234-5		
お届け先	0264-52-0000		

## 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) [インターネット注文なら 4,674円]

常温便 送料別

賞味期間：常温で360日間

種：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) [インターネット注文なら 4,674円]

常温便 送料別

賞味期間：常温で360日間

種：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) [インターネット注文なら 2,042円]

常温便 送料別

賞味期間：常温で270日間

種：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 常温便 送料別

**2,900円**(税込) [インターネット注文なら 2,755円]

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 常温便 送料別

**3,760円**(税込) [インターネット注文なら 3,572円]

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 常温便 送料別

**4,270円**(税込) [インターネット注文なら 4,056円]

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 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 常温便 送料別

**4,100円**(税込) [インターネット注文なら 3,895円]

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) [インターネット注文なら 4,313円]

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”  
と一緒にいかがでしょうか?  
[24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



▶4ページで紹介している商品です

開田高原産プレミアム蕎麦  
更科[白]

商品番号 **950** 乾麺 常温便 送料別

**2,080円**(税込) [インターネット注文なら 1,976円]

賞味期間：常温で360日間

開田高原産蕎麦 種：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  
藪[黒]

商品番号 **928** 乾麺

**2,420円**(税込) [インターネット注文なら 2,299円]

賞味期間：常温で360日間

信州産蕎麦 種：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) [インターネット注文なら 2,299円]

賞味期間：常温で360日間

信州産蕎麦 種：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) [インターネット注文なら 2,850円]

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) [インターネット注文なら 2,232円]

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

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) [インターネット注文なら 1,710円]

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

■開田高原産プレミアム蕎麦 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。



※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**

## ギフト向け定番商品

▶5ページで紹介している商品です

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

[インターネット注文なら 5,225円]

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



▶5ページで紹介している商品です

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

[インターネット注文なら 4,275円]

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



開田高原産プレミアム  
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

[インターネット注文なら 3,990円]

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 石臼挽き つゆ付き 紙袋小適応品

- 開田高原産プレミアム蕎麦 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



信州産黒い藪蕎麦  
寂[SABI] (10食)

商品番号 **175** 半生麺  
**4,380円**(税込) 常温便 送料別

[インターネット注文なら 4,161円]

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

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



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

[インターネット注文なら 1,634円]

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



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

[インターネット注文なら 1,406円]

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



## 開田高原産・信州産のそば



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

[インターネット注文なら 2,612円]

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



信州産黒い藪蕎麦  
寂[SABI] (4食)

商品番号 **172** 半生麺  
**1,480円**(税込) 常温便 送料別

[インターネット注文なら 1,406円]

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



信州のおいしい生そば  
香りの藪 (3食)

商品番号 **224** 半生麺  
**1,180円**(税込) 常温便 送料別

[インターネット注文なら 1,121円]

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

[インターネット注文なら 1,121円]

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

[インターネット注文なら 1,311円]

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。



※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**

# その他

## 麺ひねり 極細うどん

商品番号 **602**  
乾 麺  
**2,760円**(税込)  
【インターネット注文なら 2,622円】  
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)  
【インターネット注文なら 1,596円】  
常温便 送料別  
賞味期間：常温で540日間  
紙袋大適応品  
■めん270g×5袋/箱



## 生粋麺太らーめん 詰め合せ(醤油・味噌・塩)

商品番号 **605** 半生麺  
**1,590円**(税込)  
【インターネット注文なら 1,510円】  
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

### めんつゆ (希釈)

商品番号 **409**  
**800円**(税込)  
【インターネット注文なら 760円】  
常温便 送料別  
■500g×1本



### そばつゆ (希釈)

商品番号 **401**  
**600円**(税込)  
【インターネット注文なら 570円】  
常温便 送料別  
■300ml×1本



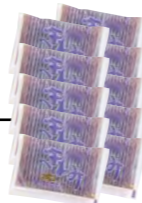
### 鴨だしつゆ (希釈)

商品番号 **508**  
**570円**(税込)  
【インターネット注文なら 541円】  
常温便 送料別  
■35g×10袋



### ざる専用 つゆ「きわみ」

商品番号 **410**  
**650円**(税込)  
【インターネット注文なら 617円】  
常温便 送料別  
■60g×10袋



## その他

### 木曾御岳の やわらかな水

商品番号 **550**  
**3,000円**(税込)  
常温便 送料込み  
■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**  
**1,200円**(税込)  
【インターネット注文なら 1,140円】  
常温便 送料別 開田高原産蕎麦  
■500g×1袋



### 「蕎麦 SOBA-」 レシピ集

商品番号 **700**  
**2,400円**(税込)  
送料無料  
※本商品は包装ができません。

紙袋・ポリ袋は、常温商品用(生そば除く)となります。



### ポリ袋

商品番号 **907**  
**10円**(税込) 送料別  
■H380×W250mm  
×1枚  
※在庫がなくなり次第販売  
終了いたします。



### 紙袋(大)

商品番号 **900**  
**40円**(税込) 送料別  
■H420×W320×  
D115mm×1枚

### 紙袋(小)

商品番号 **901**  
**30円**(税込) 送料別  
■H320×W320×  
D115mm×1枚

※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。

# 生麺

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。

## 開田高原産のそば



6食

### ▶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  
【インターネット注文なら 5,130円】  
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



4食

商品番号 **331** 生 麺  
**4食 4,100円**(税込) 冷蔵便 送料込み  
【インターネット注文なら 3,895円】  
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

## 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  
【インターネット注文なら 5,063円】  
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



10食

商品番号 **302** 生 麺  
**6食 4,430円**(税込) 冷蔵便 送料込み  
【インターネット注文なら 4,208円】  
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



6食

※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。

※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みとなります(商品化粧箱の中へのし紙をお入れします。)(詳しくはP26を参照ください)

※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。

# 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

料金受取人払郵便

木曾福島局  
承認  
**1129**

差出有効期間  
令和9年  
10月31日まで  
【切手不要】

長野県木曾郡木曾町  
開田高原西野5227-121

# 株式会社 霧しな 行





SO  
BA | KIRISHINA

株式会社 霧しな

〒397-0302 長野県木曾郡木曾町開田高原西野5227-121

FAX.0264-44-2345

<https://www.kirishina.co.jp/>



Official HP



Instagram



標高1200m『天空のそば工場』