

ゆうメール

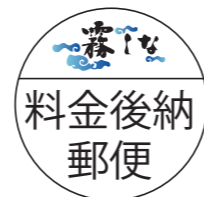
差出人／返還先(差出發送代行) [6-41]
佐川急便(株) 伊那営業所
〒399-4501
長野県伊那市西箕輪字中島7200-64
このお荷物はご依頼人様からお預かりした荷物を
当社が差出人となって発送代行しています。

蕎麦通心

夏の便り

季刊誌 2021年5月発行

カタログNo.215-02



ゆうメール

差出人／返還先(差出發送代行) [6-41]
佐川急便(株) 伊那営業所
〒399-4501
長野県伊那市西箕輪字中島7200-64
このお荷物はご依頼人様からお預かりした荷物を
当社が差出人となって発送代行しています。

蕎麦通心

総合カタログ
2021年5月発行

カタログNo.215-03



御岳山とそば畑

- 天地人 ～開田産石臼挽きプレミアム蕎麦～
- 季節のお薦め 生麺・半生麺・乾麺
- 季節限定 **New** 冷し中華 ごまだれ・醤油だれ
- 乾麺 送料無料 お得な2箱セット

※総合P7にて 全包装・紙袋 および ポリ袋有料化のお知らせ
※総合P9にて エコ包装形態変更のお知らせ

通年商品のご案内
2021年9月迄有効

そばのひととき

五感で味わう“蕎麦時間”

天 開田高原のみで栽培される在来種
「かいだわせ開田早生」を限定使用

夏是一年の中でも、最も昼夜の寒暖差が大きくなります。
開田高原の清々しい空気と高原の寒暖差が生み出す
深い霧が蕎麦を一層美味しくします。

地 天然の蒸留水ともいえる
“御岳山のやわらかな水”

御岳山から流れる冷川は、雪解水を集めた川で、
夏でも水温8度程度のとても冷たい川です。
霧しなの蕎麦づくりは御岳山の天然水を水源としています。
この天然の蒸留水とも呼べる程の軟水が、
繊細な蕎麦の旨味を引き立てます。

人 美味しさを最大限に引き出す
こだわりの技法・製法

「かいだわせ開田早生」をこだわりの石臼で挽くことにより、
適切な蕎麦の粒子の大きさに仕上げていきます。
甘皮まで引き込まれた微粉のそば粉は、のど越しが良く、
コシがあり、噛むほどに蕎麦の香りが口から鼻に広がります。



年間頒布会“蕎麦倶楽部”では
年間を通して開田産そばを取り扱っております
※お問い合わせはフリーダイヤルまで



小粒ながら風味が高い開田早生画像(左側)



御岳山から湧き出る柔らかな水



石臼で甘皮まで挽き込まれた微粉のそば粉

天と地と人が
織りなす蕎麦

蕎麦
そばのひととき
時間



木曾町・王滝村フォトコンテスト入選作品“福島宿・花火大会”

信州産そばを使用した素朴な「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。



商品番号 318 生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

霧しな郷^{なま}生そば8食

4,500円 (税込・送料込)

冷蔵便 送料込み 8食 信州産そば使用 つゆ付き

消費期限：冷蔵で6日間

- 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

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。※この商品の包装はできません。

※No.302 生そば6食、No.300 生そば10食は総合カタログ6ページにご案内がございます。(インターネット早期割引対象外)

こだわりの開田産石臼挽きそば粉です。つゆはこだわりの「だし」と「かえし」の本格的なそばつゆです。



商品番号 331 生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ^{なま}生そば4食

4,000円 (税込・送料込)

冷蔵便 送料込み 4食 開田産そば使用 石臼挽き つゆ付き

消費期限：冷蔵で6日間

- 開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ生そば…(120g×2食)×2袋
- そばつゆ……………(だし40g、かえし30g)×各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。※この商品の包装はできません。

信州産そばを使用し、幅の違う麺にすることでより手打ちに近づけた藪そばです。素朴な香りとコシを味わえます。かつお節、昆布、しいたけの風味豊かなつゆ付きです。



商品番号 390 生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

田舎風やぶそば6食

3,200円 (税込・送料込)

冷蔵便 送料込み 6食 信州産そば使用 つゆ付き

消費期限：冷蔵で6日間

- 霧しな生そば(藪)つゆ付……………(めん120g×2食、つゆ25g×2袋)×3袋

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。※この商品の包装はできません。



季節のお薦め

安曇野産「本わさび」で食す 開田産 お取り寄せ生そば

開田高原で契約栽培の「開田早生」を石臼で挽く。「だし」と「かえし」の本格的なそばつゆと、本格的な安曇野産本わさびでお召し上がりください。のど越しにこだわり、噛むほどにそばの香りが広がります。

商品番号 330 生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ^{なま}生そば6食

5,280円 (税込・送料込)

冷蔵便 送料込み 6食 開田産そば使用 石臼挽き つゆ付き

消費期限：冷蔵で6日間

- 開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ生そば…(120g×2食)×3袋
- そばつゆ……………(だし40g、かえし30g)×各6袋
- 安曇野産本わさび……………1本

※生そばはギフト好適化粧箱に入ります。 ※受け皿は付いておりません。 ※この商品の包装はできません。



安曇野産本わさびへのこだわり

全国的に知られる、信州安曇野の「本わさび」。世界最大とも言われる「わさび田」、湧き出す北アルプスの雪解け水(伏流水)によって育てられます。安曇野の「山・木・水」と、開田高原の「天・地・人」が結ぶ絆。ここに蕎麦の香りと、わさびの辛みを合わせた無比の醍醐味をお楽しみください。

対象商品：330 ※本わさび収穫不良につき、330のみとさせていただきます。



「だし」と「かえし」

蕎麦屋のつゆがご自宅でも味わえる。かつおの旨味を活かすため、保存料を一切使わず無菌充填で出来立てをパックした「だし」。特選醤油を使用し、化学調味料を使わず作られた「かえし」。食べる直前に合わせていただく、ざる専用そばつゆです。



早期割引 6月27日(日)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。

https://www.kirishina.jp/

霧しな 検索



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：2021年7月30日(金)まで 商品発送：2021年6月4日(金)~8月6日(金)



【侘】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
 【悠】信州産そばを甘皮まで挽き込んだ挽きぐるみの八割蕎麦
 【寂】信州産そばを使用した色の黒い素朴な蕎麦
 三つのプレミアムを贅沢に食べ比べてください。

商品番号 988D 半生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

信州産 食べ比べ半生麺ギフト

3,600円 (税込・送料込)

常温便 送料込み 6食 開田産 そば使用 信州産 そば使用 麺:保存料 不使用 つゆ 付き 紙袋 小

賞味期間：常温で90日間

- 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
- 信州産黒い蕎麦 寂【SABI】……………100g×2袋
- そばつゆ……………(だし40g、かえし30g)×各6袋



「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。細仕上げ、のど越しにこだわりました。本格的なそばつゆ「だし」と「かえし」でお召上がりください。

商品番号 814D 半生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

開田産石臼挽き蕎麦 侘【WABI】10食

5,280円 (税込・送料込)

常温便 送料込み 10食 開田産 そば使用 麺:保存料 不使用 石臼挽き つゆ 付き 紙袋 大

賞味期間：常温で90日間

- 開田産石臼挽き蕎麦 侘【WABI】……………100g×10袋
- そばつゆ……………(だし40g、かえし30g)×各10袋



開田産 開田早生
 「霧それはおいしい蕎麦の代名詞。開田高原は夏場の寒暖差が大きく、しばしば深い朝霧に包まれます。この霧の下で開田高原の蕎麦は、実に甘みをたくわえていきます。「小粒ながら風味が高い」と評価される開田高原のみで栽培されている在来種、それが「開田早生」です。

※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。

早期割引 6月27日 (日) 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。

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

霧しな 検索



季節の お薦め

【だし】と【かえし】で食す
 信州産 白い更科蕎麦
 雅【MIYABI】



更科蕎麦【雅】でつくる 梅おろし冷し蕎麦

材料/1人分
 そば…1人分
 つゆ…添付の【だし・かえし】又は市販のつゆ
 具材…梅干し、大根、大葉、みょうが、かつおぶし 他

作り方

1. そばつゆ【だし・かえし】を合わせておく。
2. 大根をおろし、大葉、みょうがは千切りにする。
3. 梅干しは種を除いて包丁でたたく。(チューブ梅でもOK)
4. そばを茹で、しっかりと氷水でしめ、水を切る。
5. 器にそばを盛り、用意した具を盛り、つゆをかける。
6. お好みでかつおぶしをのせてお召上がりください

商品番号 182D 半生麺 インターネット限定 早期割引対象商品

信州産白い更科蕎麦 雅【MIYABI】8食

4,200円 (税込・送料込)

常温便 送料込み 8食 信州産 そば使用 麺:保存料 不使用 つゆ 付き 紙袋 小

賞味期間：常温で90日間

- 信州産白い更科蕎麦 雅【MIYABI】……………100g×8袋
- そばつゆ……………(だし40g、かえし30g)×各8袋

契約栽培された信州産蕎麦の殻部分を取り除き、香りの強い甘皮部分までそば粉に挽き込みました。蕎麦の甘み、のど越しが味わえる更科そばです。本格的なそばつゆ「だし」と「かえし」でお召上がりください。

※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。

期間限定商品：330、318、331、390、182D、814D、988D、925、926、940、610、211、211W、610W、214、170、148、145、146

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：2021年7月30日(金)まで
 商品発送：2021年6月4日(金)~8月6日(金)



信州産そばを使った乱れづくりそば2種とめんつゆをセットいたしました。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。

商品番号 926 乾麺 インターネット限定 早期割引対象商品

信州産 乱れづくり乾麺ギフト

3,300円(税込・送料込)

常温便 送料込み 12食 信州産そば使用 乱れづくり つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で300日間

- 信州産霧しなそば……………200g×3袋
- 信州産木曾路御岳そば……………200g×3袋
- ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)……………500g×1本

商品番号 940 乾麺 インターネット限定 早期割引対象商品

信州産 食べ比べ乾麺ギフト

5,400円(税込・送料込)

常温便 送料込み 26食 信州産そば使用 つゆ付き 紙袋大

賞味期間：常温で300日間

- 信州産プレミアム蕎麦 薺【黒】……………210g×3袋
- 信州産プレミアム蕎麦 更科【白】……………210g×3袋
- 信州産霧しなそば……………200g×2袋
- 信州産木曾路御岳そば……………200g×2袋
- ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ)……………500g×1本



信州産そば粉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種の詰合せ。そば好きも納得の信州そばギフト。



霧しな独自の乱れづくり製法

「乱れづくり」とは霧しな独自の製法。麺の一本一本に凸凹をつけ、ちぢれ・よじれをつけることで、『口の中ではねるような食感』『つるりとした喉ごし』を生み出します。長時間の低温乾燥によって作られた乾麺は、風味が生そばと変わりません。また、麺の張り付きを起こしにくく、めんつゆのノリがとても良いのも特徴です。乱れづくりの食感を楽しんでください。

※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。

早期割引 6月27日(日)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。

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

霧しな 検索



季節のお薦め

三種の蕎麦を食べ比べ 霧しな乾麺ギフト

開田産石臼挽きそば粉を使用したプレミアムな蕎麦と信州産そば粉を使った「薺」と「更科」の組み合わせ。すべて食塩不使用の為、そば湯までお楽しみいただけます。



商品番号 925 乾麺 インターネット限定 早期割引対象商品

信州産プレミアム乾麺ギフト

4,000円(税込・送料込)

常温便 送料込み 18食 開田産そば使用 信州産そば使用 薺・食塩不使用 つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で300日間

- 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 薺【黒】……………210g×2袋
- 信州産プレミアム蕎麦 更科【白】……………210g×2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。

期間限定商品：330、318、331、390、182D、814D、988D、925、926、940、610、211、211W、610W、214、170、148、145、146

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：2021年7月30日(金)まで
商品発送：2021年6月4日(金)~8月6日(金)

夏の麺 送料お得な2箱セット

受付期間 2021年7月30日(金)まで
商品発送 2021年8月 6日(金)まで

商品番号 211W 半生麺 限定300セット

冷し中華 醤油だれ 2箱セット

通常価格2,700円+送料

特別価格 **3,000円** (税込・送料別) 送料負担 300円!

常温便 送料込み 麺:保存料 不使用 スープ 付き

賞味期間: 常温で90日間

■めん100g×6袋
■スープ43g×6袋/箱×2



商品番号 610W 半生麺 限定300セット

生粋麺太 冷し中華 ごまだれ 2箱セット

通常価格2,520円+送料

特別価格 **2,820円** (税込・送料別) 送料負担 300円!

常温便 送料込み 麺:保存料 不使用 スープ 付き

賞味期間: 常温で90日間

(めん100g、スープ49g) × 6袋 / 箱 × 2



商品番号 214 半生麺 限定300セット

冷し中華 (醤油だれ)・冷し中華 (ごまだれ) 2箱セット

通常価格2,610円+送料

特別価格 **2,910円** (税込・送料別) 送料負担 300円!

常温便 送料込み 麺:保存料 不使用 スープ 付き

賞味期間: 常温で90日間

冷し中華【醤油だれ】(めん100g×6袋、スープ43g×6袋) / 箱
冷し中華【ごまだれ】(めん100g×6袋、スープ49g×6袋) / 箱



夏の涼麺

受付期間 2021年7月30日(金)まで
商品発送 2021年8月 6日(金)まで

商品番号 610 半生麺 新品

麺は内モンゴルのかんすいを使用し中華麺本来の味を大切にした保存料不使用のこだわりのちぢれ麺。スープには練りごまを使用し、黒糖・米黒酢が絶妙のkok深いごまだれです。

生粋麺太 冷し中華 ごまだれ

1,260円 (税込・送料別)

常温便 送料別 麺:保存料 不使用 スープ 付き 紙袋 小

賞味期間: 常温で90日間

(めん100g、スープ49g) × 6袋



商品番号 211 半生麺

麺は内モンゴルのかんすいを使用し中華麺本来の味を大切にした保存料不使用のこだわりのちぢれ麺。スープにははちみつ、リンゴ酢を使用し酸味と甘さが絶妙の癖になる醤油だれです。

冷し中華 醤油だれ

1,350円 (税込・送料別)

常温便 送料別 麺:保存料 不使用 スープ 付き 紙袋 小

賞味期間: 常温で90日間

■めん100g×6袋
■スープ43g×6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。

※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! <https://www.kirishina.jp/>

※一部商品は除く

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件ごと5,000円(税込)以上で **送料無料**


夏の便りギフト ご注文のご案内

■ご注文方法について (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)

3 **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。

2 **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)

「霧しな」で検索してください。霧しな 
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ヶ所につき地域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。

■**お支払い方法について**
★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。)
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。 ※代金引換の場合、1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。
★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。

■**商品のお届けについて**
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時間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。

商品のお返し・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・お支払い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」とご記入いただければ結構です。

お届け先に今回お届けがない場合は、全体に**X**をつけてください。住所等に修正がある場合は、修正願います。

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。※生(なま)そばの包装はできません。

総合カタログの商品をご希望の方は、こちらにご記入ください。

お届けとお申し込みについて

- ギフトコース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。あらかじめご了承ください。
- 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

資源有効活用のため、エコ包装(簡易)を推奨しています。ご協力をお願いします。
●のし掛けは、当社オリジナル(花柄)または短冊のし(特注印字)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
※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。)

霧しな ☎ **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)
〒397-0302 長野県木曾郡木曾町開田高原西野5227-121
FAX.0264-44-2345 / URL:<https://www.kirishina.jp/>



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・メールなどでの霧しなからの案内は、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。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。

期間限定 送料無料の2箱セット

受付期間 2021年7月30日(金)まで 商品発送 2021年8月6日(金)まで

商品番号 170 乾麺

霧しなそば(特製つゆ付) 2箱セット

通常価格7,400円+送料0円=7,400円
特別価格 7,000円 (税込・送料無料で送料+400円お得!)
賞味期間: 常温で270日間 常温便 送料無料
1袋(めん200g、つゆ25g×2袋)×10袋/箱×2

商品番号 148 乾麺

木曾路御岳そば 2箱セット

通常価格6,160円+送料0円=6,160円
特別価格 5,960円 (税込・送料無料で送料+200円お得!)
賞味期間: 常温で360日間 常温便 送料無料
1袋(200g)×12袋/箱×2

商品番号 145 乾麺

霧しなそば+木曾路御岳そば 2箱セット

通常価格5,560円+送料0円=5,560円
特別価格 5,360円 (税込・送料無料で送料+200円お得!)
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
木曾路御岳そば 1袋(200g)×12袋/箱

商品番号 146 乾麺

霧しなそば 2箱セット

通常価格4,960円+送料
特別価格 4,960円 (税込・送料無料で送料代金分お得!)
賞味期間: 常温で360日間 常温便 送料無料
1袋(200g)×8袋/箱×2

※商品の詳しい情報は総合カタログのご案内をご覧ください。

~長野県で採れた蕎麦~ 信州産そば2箱セットが いつでも送料無料

商品番号 158 乾麺

信州産木曾路御岳そば 2箱セット

通常価格5,000円(税込・送料無料で送料+400円お得!)
賞味期間: 常温で360日間 常温便 送料無料
1袋(200g)×8袋/箱×2

商品番号 159 乾麺

信州産霧しなそば+信州産木曾路御岳そば 2箱セット

通常価格5,300円(税込・送料無料で送料+400円お得!)
賞味期間: 常温で360日間 常温便 送料無料
1袋(200g)×8袋/箱×2

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**! <https://www.kirishina.jp/>
※一部商品は除く

QRコードを読み取ってアクセスしてください。



先様へ直送のエコ包装形態の変更について

※2021年6月より実施いたします。

いつも霧しな製品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

2021年6月より下記の通り、先様へ直送のエコ包装形態を変更いたします。

弊社では環境保全活動の一環として、廃棄物・CO2の削減に取り組んでまいりました。その取り組みをさらに進めてまいりたく、贈答用のオリジナル輸送紙袋を作成いたしました。

お客様におかれましては弊社の取り組みに何卒ご理解ご協力賜りますよう宜しくお願いいたします。



郵便はがき

3 9 7 0 3 9 0

料金受取人払郵便

木曾福島局
承認

702

差出有効期間
2023年
2月10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



開田産 開田早生

霧~それはおいしい蕎麦の代名詞。開田高原は夏場の寒暖差が大きく、しばしば深い朝霧に包まれます。この霧の下で開田高原の蕎麦は実に甘みをたくわえていきます。「小粒ながら風味が高い」と評価される開田高原のみで栽培されている在来種、それが「開田早生」です。

十月ともなると、新そばの時期を迎えます。開田早生も緑がかった色になり、香りが強く、口に入れた瞬間に感じるができます。

蕎麦の違い【藪・更科】

藪【やぶ】

そば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。



田舎風がお好きな方は「藪」がおすすめ!

更科【さらしな】

そば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。



のど越し派の方は「更科」がおすすめ!



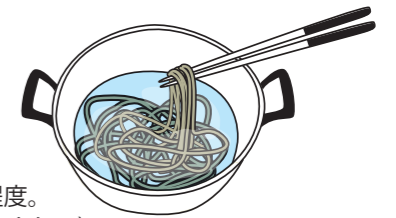
蕎麦を 最大限に楽しむ極意

《用意する主な道具》

大きい鍋(直径22cm以上がおすすめ)、ざる、取手付きのざる、ボウル、氷水を入れたボウル、菜箸、タイマーなど

一、たっぷりのお湯で少しずつ

鍋で蕎麦がゆつたりと泳ぐように、「煮る」のではなく「ゆでる」



※1人前に対し水1.5ℓ以上。一回に茹でる蕎麦の量は1~2人前程度。
※蕎麦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)。

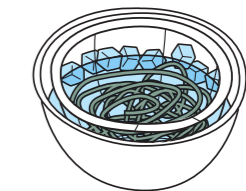
二、流水で冷やして丁寧に水洗い

ゆであがった蕎麦を流水で冷やし、丁寧にぬめりをとり歯切れの良い蕎麦に
※流水のまま2~3回水を変え、両手でしっかりとみ洗い。



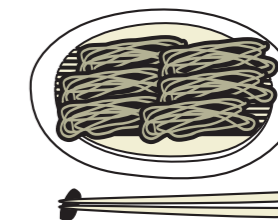
三、ひと手間かけて氷水に

仕上げに蕎麦を引締め、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(小ちよぼ)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。



通信販売のご案内

ご注文方法

1 ハガキの場合 **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 お電話の場合 **通話料無料**

0120-026-447

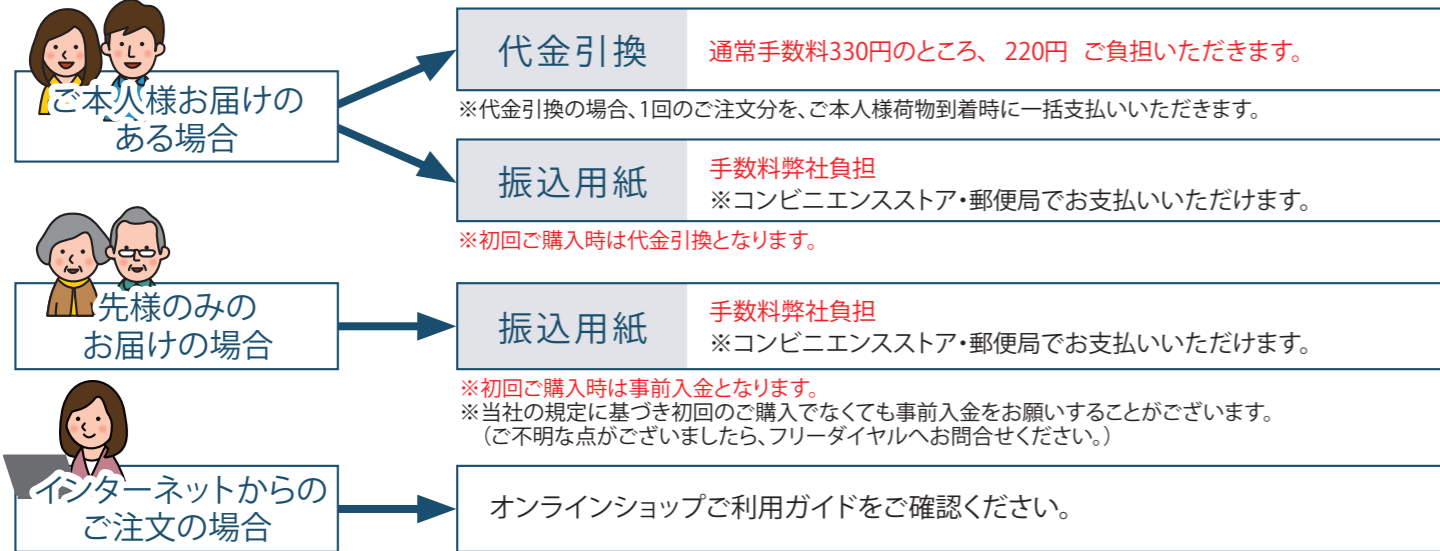
フリーダイヤル受付/
9:00~17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

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



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、当社オリジナル(花柄)または短冊のし(特注印字)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。)



全包装、紙袋およびポリ袋有料化のお知らせ

いつも株式会社霧しなをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

これまで無料サービスとさせていただいておりました全包装、紙袋およびポリ袋ですが、原料の高騰と消費税増税に伴い、企業努力だけでは無料提供が難しくなって参りました。

つきましては右記の通り有料化を実施させていただきました。紙袋有料化にともない、御岳山を清らかに流れる軟水をイメージしたデザインに一新いたしました。

お客様へはご迷惑をお掛け致しますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

有料化実施日	商品番号	種類	価格(税込)
2020年6月1日~	907	ポリ袋	10円
	900	紙袋(大)	40円
2020年9月1日~	901	紙袋(小)	30円
		全包装	30円

※インターネット注文では全包装は無料サービスとなります。 ※エコ包装は無料サービスです。



エコ包装(無料) 全包装(有料) 紙袋(有料) ポリ袋(有料)

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	地域名	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		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	770
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	1,100
12	沖縄離島	沖縄県 離島	

※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。

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時間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 長野県木曾郡木曾町開田高原西野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入ください。切手不要

フリガナ ご芳名	TEL.		FAX.		お届け希望日
住所 〒	TEL.		FAX.		包装 不要 エコ(簡易) 全包装(有料)
ご依頼主	TEL.		FAX.		※生そば、つゆなどの包装はできません
お支払方法	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)		
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					

●ポリペン又は油性ペンでご記入ください
●二方所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

春夏限定商品 (5月~8月限定)

商品番号 211 半生麺

冷し中華 醤油だれ

1,350円 (税込・送料別)

常温便 麺:保存料不使用 スープ:付き 紙袋:小

賞味期間: 常温で90日間

めん100g×6袋
スープ43g×6袋



春夏限定商品 (5月~8月限定)

商品番号 610 半生麺 新商品

生粋麺太
冷し中華 ごまだれ

1,260円 (税込・送料別)

常温便 麺:保存料不使用 スープ:付き 紙袋:小

賞味期間: 常温で90日間

(めん100g、スープ49g)×6袋



商品番号 605 半生麺

生粋麺太らーめん詰め合せ
(醤油・味噌・塩)

1,260円 (税込・送料別)

常温便 麺:保存料不使用 スープ:付き 紙袋:小

賞味期間: 常温で90日間

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



商品番号 604 乾麺

豊熟麺そうめん

1,400円 (税込・送料別)

常温便 紙袋:小

賞味期間: 常温で1080日間

めん270g×5袋/箱



商品番号 602 乾麺

麺ひねり極細うどん

2,250円 (税込・送料別)

常温便 紙袋:大

賞味期間: 常温で540日間

めん200g×10袋/箱



商品番号 603 乾麺

初釜うどん

1,400円 (税込・送料別)

常温便 紙袋:小

賞味期間: 常温で540日間

めん270g×5袋/箱



商品番号 508

鴨だしつゆ
(希釈)

570円 (税込・送料別)

【常温便】 35g×10袋



商品番号 409

めんつゆ
(希釈)

770円 (税込・送料別)

【常温便】 500g×1本



商品番号 401

そばつゆ
(希釈)

570円 (税込・送料別)

【常温便】 300ml×1本



商品番号 400

そばつゆストレート
「だし・かえし」

650円 (税込・送料別)

【常温便】 (だし40g、かえし30g)×各6袋



つゆ

商品番号 420 新商品

水出しで美味しい
麦茶マイボトル

310円 (税込・送料別)

【常温便】 300g (10g×30袋)



商品番号 421 新商品

大麦と野菜の
ホットケーキミックス

370円 (税込・送料別)

【常温便】 300g (150g×2袋)



商品番号 404

そば粉(更科)

880円 (税込・送料別)

【常温便】 500g×1袋

信州産
そば使用



商品番号 408

韃靼そば茶

760円 (税込・送料別)

【常温便】 200g×1袋



商品番号 550

木曾御岳の
やわらかな水

2,600円 (税込・送料別)

【常温便】 500ml×20本



商品番号 403

国産もち麦

1,080円 (税込・送料別)

【常温便】 800g×1袋



商品番号 802

野沢菜しぐれ

540円 (税込・送料別)

【常温便】 220g×1個



商品番号 820

そばの実
なめこしぐれ

540円 (税込・送料別)

【常温便】 200g×1個



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

※一部商品は除く

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件ごと5,000円(税込)以上で **送料無料**

半生めん・他

生めん

開田高原から
冷蔵便で全国直送

その他

半生めん

素材の風味を感じる霧しな自慢の保存料不使用半生めん

定番のそば・かわりそば

商品番号 160 乾麺

霧しなそば

2,480円(税込・送料別)

常温便 送料別 乱れつくり やまいも入り 石臼挽き 紙袋小

賞味期間：常温で360日間
めん200g×8袋/箱



商品番号 144 乾麺

木曾路御岳そば

3,080円(税込・送料別)

常温便 送料別 乱れつくり 石臼挽き 紙袋大

賞味期間：常温で360日間
めん200g×12袋/箱



商品番号 161 乾麺

霧しなそば(特製つゆ付)

3,700円(税込・送料別)

常温便 送料別 乱れつくり やまいも入り 石臼挽き つゆ付き 紙袋大

賞味期間：常温で270日間
(めん200g、つゆ25g×2袋)×10袋/箱




商品番号 149 乾麺

蕎麦屋の鴨だしせいろ蕎麦

3,200円(税込・送料別)

常温便 送料別 つゆ付き 紙袋大

賞味期間：常温で300日間
(めん180g、つゆ35g×2袋)×10袋/箱



食塩不使用 ~そば湯まで飲む~



商品番号 087K 乾麺

そば湯まで美味しい黒い藪蕎麦

3,560円(税込・送料別)

常温便 送料別 食塩不使用 やまいも入り 石臼挽き 紙袋大

賞味期間：常温で360日間
めん270g×10袋/箱



商品番号 088K 乾麺

そば湯まで美味しい白い更科蕎麦

3,560円(税込・送料別)

常温便 送料別 食塩不使用 石臼挽き 紙袋大

賞味期間：常温で360日間
めん270g×10袋/箱



商品番号 093 乾麺

そば湯まで美味しい抹茶蕎麦

2,000円(税込・送料別)

常温便 送料別 食塩不使用 石臼挽き 紙袋小

賞味期間：常温で270日間
めん180g×5袋/箱




商品番号 164 乾麺

霧しなそば三昧

3,450円(税込・送料別)

常温便 送料別 紙袋大

賞味期間：常温で360日間
霧しなそば200g×4袋
そば湯まで美味しい黒い藪蕎麦270g×3袋
そば湯まで美味しい白い更科蕎麦270g×3袋



乾めん

信州産そば

4月~12月限定商品

商品番号 813H 半生麺 開田産プレミアム

開田産石臼挽き蕎麦 侘【WABI】4食

1,650円(税込・送料別)

常温便 送料別 開田産そば使用 種:保存料不使用 石臼挽き つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で90日間
(めん100g×4袋、つゆ25g×4袋)/箱



4月~12月限定商品

商品番号 222 半生麺 信州産プレミアム

信州産八割蕎麦 悠【HARUKA】4食

1,550円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 八割蕎麦 種:保存料不使用 つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で90日間
(めん90g×4袋、つゆ25g×4袋)/箱




商品番号 180 半生麺 信州産プレミアム 新品

信州産白い更科蕎麦 雅【MIYABI】4食

1,400円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で90日間
(めん100g×4袋、つゆ25g×4袋)/箱



商品番号 172H 半生麺 信州産プレミアム

信州産黒い藪蕎麦 寂【SABI】4食

1,400円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で90日間
(めん100g×4袋、つゆ25g×4袋)/箱



商品番号 200 半生麺

信州の生そば 10食

2,600円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き 紙袋小

賞味期間：常温で90日間
(めん100g、希釈つゆ25g)×10袋/箱



商品番号 224Q 半生麺

信州の美味しい生そば 香りの藪

1,080円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き ポリ袋

賞味期間：常温で90日間
めん100g×3袋、つゆ25g×3袋/個
※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。



商品番号 225Q 半生麺

信州の美味しい生そば のど越しの更科

1,080円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き ポリ袋

賞味期間：常温で90日間
めん100g×3袋、つゆ25g×3袋/個
※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。



商品番号 175 半生麺 信州産プレミアム

信州産黒い藪蕎麦 寂【SABI】10食

4,200円(税込・送料別)

常温便 送料別 信州産そば使用 種:保存料不使用 つゆ付き 紙袋大

賞味期間：常温で90日間
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



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! <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件ごと5,000円(税込)以上で **送料無料**

天と地と人が織りなす蕎麦



美味しさを最大限に引き出す技法・製法



御岳山からの「やわらかな水」
御岳山から流れる冷川は、雪解水を集めた川で、夏でも水温8度程度と非常に冷たい川です。御岳山からの天然水を水源とし、天然の蒸留水とも呼べる程の軟水が蕎麦の旨味を引き立てます。



信州で栽培される蕎麦
信州蕎麦は近世末期の江戸で「霧下蕎麦」と呼ばれ、高冷地環境に適応してきたものです。信州の蕎麦は実に甘みを蓄えるため、「風味も高く、味がよい」と評価されています。

生めん・半生めん・乾めんの3つの違い

- 生めん**……出来たてをそのままパック詰めしためん。乾燥させていないため、作りたてそのままの味を楽しめます。とても繊細なため、クール便でお届けします。
【消費期限】冷蔵で出荷日より6日間
- 半生めん**……生めんの食味の良さや乾めんの保存性の良さを併せもっためん。保存料不使用。素材本来の風味を楽しめます。
【賞味期間】常温で90日間
- 乾めん**……霧しなの製麺技術により、生めん・半生めんにひけを取らないおいしさです。長期保存可能。霧しな独自の製法「乱れづくり製法」は、口の中でもちっとはねるような食感が特徴です。

蕎そば 更科蕎そばの違い

- 蕎そば**……そばの殻部分も粉に挽き込み、黒く素朴で野趣あふれる田舎風のおそばです。香りとコシの強さが特徴です。
- 更科蕎そば**……そばの殻部分を取り除き、内側の実の部分を用いた白く繊細で上品なおそばです。爽やかなど越しと、ほのかな甘みが特徴です。

商品マークの説明

- 開田産** 開田高原産(霧しな所在地)の蕎麦を使用した商品。収穫量が限られるとても希少な蕎麦。
- 信州産** 信州産(長野県産)の蕎麦を使用した商品。信州各地で契約栽培されるこだわりの蕎麦。

～乾麺商品、半生麺商品のお届け時の賞味期間の目安について～
本パンフレットの乾麺商品・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。

そば知識
日本に出回っているそば粉のうち、国内産のものは…なんと**1割ほど**。国内産そして信州産・開田高原産の蕎麦は、とても**希少なもの**なのです。

- 八割蕎麦** 八割のそば粉を使用した商品。
- 乱れづくり** 霧しな独自の製法「乱れづくり製法」で製造した商品。凸凹した見た目ともちっとはねるような食感が特徴。
- やまいも入り** やまいも入りの商品。
- 石臼挽き** 石臼挽きのそば粉を使用した商品。石臼でじっくりゆっくり挽くと風味豊かなそば粉になる。
- つゆ付き** 専用のつゆが付いている商品。
- スープ付き** 専用のスープが付いている商品。
- ポリ袋** ポリ袋に入る商品。
- 紙袋大** 紙袋大サイズに入る商品。
- 紙袋小** 紙袋小サイズに入る商品。
- 蕎:食塩不使用** 食塩を使用していない商品。そば湯まで楽しめる。
- 蕎:保存料不使用** 保存料を使用していない商品。素材の風味を楽しめる。

信州産そば

商品番号 126 乾麺
信州産 霧しなそば
2,800円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり やまいも入り 紙袋小
賞味期間: 常温で360日間
めん200g×8袋/箱

商品番号 128 乾麺
信州産 木曾路御岳そば
2,500円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり 紙袋小
賞味期間: 常温で360日間
めん200g×8袋/箱

商品番号 156 乾麺
信州産 霧しなそば 2箱セット
5,600円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり やまいも入り
賞味期間: 常温で360日間
信州産霧しなそば×2箱

商品番号 158 乾麺
信州産 木曾路御岳そば 2箱セット
5,000円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり
賞味期間: 常温で360日間
信州産木曾路御岳そば×2箱

商品番号 159 乾麺
信州産 霧しな+木曾路 2箱セット
5,300円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり
賞味期間: 常温で360日間
信州産霧しなそば×1箱
信州産木曾路御岳そば×1箱

商品番号 167 乾麺
信州産 つゆ付 霧しなそばセット
2,000円(税込・送料別)
常温便 信州産 乱れづくり やまいも入り つゆ付き 紙袋小
賞味期間: 常温で300日間
信州産霧しなそば200g×4袋
ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)300ml×1本/箱

商品番号 928 乾麺
信州産プレミアム蕎麦 藪【黒】
2,300円(税込・送料別)
常温便 信州産 蕎:食塩不使用 紙袋小
賞味期間: 常温で360日間
めん210g×6袋/箱

商品番号 929 乾麺
信州産プレミアム蕎麦 更科【白】
2,300円(税込・送料別)
常温便 信州産 蕎:食塩不使用 紙袋小
賞味期間: 常温で360日間
めん210g×6袋/箱

乾めん

霧しな独自の製法「乱れづくり製法」や「低温長時間除湿乾燥法」によるこだわりの乾めん

乱れづくり製法
麺の一本一本に凹凸を付けられ、よじれ感がでること、新しい歯触り、のど越しをお楽しみいただける逸品です。今まで味わったことのない食感を是非味わってください。



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)

インターネット注文は5%割引! <https://www.kirishina.jp/>
※一部商品は除く

QRコードを読み取ってアクセスしてください。

