

料金後納
郵便

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

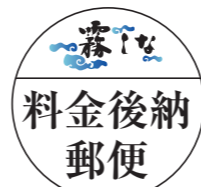
このお荷物はご依頼人様からお預かりした荷物を
当社が差出人となって発送代行しています。

蕎麦通心

春の便り

季刊誌 2022年4月発行

カタログNo.22C-01



料金後納
郵便

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

2022年4月発行

カタログNo.22S-01



- 乾麺 新商品 信州産蕎麦 乱れづくり
- 半生麺 涼麺 冷し中華(醤油だれ・ごまだれ)
- 乾麺 食塩不使用 抹茶蕎麦／更科蕎麦
- 生麺 開田産 お取り寄せ生そば



御岳山とそば畑

通年商品のご案内

2022年6月迄有効



新商品

信州産蕎麦 乱れづくり

そばのひととき
五感で味わう“蕎麦時間”

新商品 信州産蕎麦 乱れづくり

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、『口の中で跳ねるような食感』『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。新たに生まれ変わった霧しな渾身の作『新商品 信州産蕎麦 乱れづくり』をお楽しみください。



商品番号 960 乾麺 新商品

信州産蕎麦 乱れづくり

2,880円 (税込・送料別)

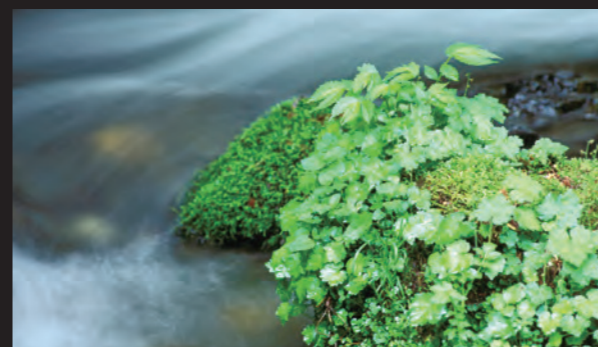
常温便 信州産 送料別 そば使用 乱れ づくり やまいも 入り 紙袋小 適応品

賞味期間：常温で360日間

■めん200g×8袋/箱



麺の一本一本が凹凸した霧しな独自の乱れづくり製法



御岳山から湧き出る柔らかな水



蕎麦の風味・香りをそのままに味わえる霧しなのそば

期間限定商品：330、331

お届け先1件(温度帯商品)ごとに5,000円(税込)以上で **送料無料**

お申込期間：2022年5月27日(金)まで
商品発送：2022年6月1日(水)まで



季節の
お薦め

抹茶蕎麦／更科蕎麦



季節の
お薦め

冷し中華

商品番号 950 乾麺 開田産プレミアム

開田産プレミアム蕎麦 更科【白】



2,000円 (税込・送料別)

常温便 開田産 蕎麦食 石臼 紙袋小
送料別 そば使用 不使用 挽き 適応品

賞味期間：常温で360日間

■めん210g×4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 蕎麦食 石臼 紙袋小
送料別 不使用 挽き 適応品

賞味期間：常温で270日間

■めん180g×5袋／箱

商品番号 610 半生麺 春夏限定

リニューアル

生粋麺太 冷し中華 ごまだれ



1,300円 (税込・送料別)

常温便 スープ 紙袋小
送料別 付き 適応品

賞味期間：常温で90日間

■めん(100g、スープ49g)×6袋

※麺の風味・食感と、ゴマの風味とコクがさらにアップしました。

商品番号 211 半生麺 春夏限定

リニューアル

冷し中華 醤油だれ



1,400円 (税込・送料別)

常温便 スープ 紙袋小
送料別 付き 適応品

賞味期間：常温で90日間

■めん100g×6袋

■スープ(ストレートタイプ)43g×6袋

※麺の風味・食感がさらにアップしました。

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。



期間限定商品：330、331

お届け先1件(温度帯商品)ごとに5,000円(税込)以上で **送料無料**

お申込期間：2022年5月27日(金)まで
商品発送：2022年6月1日(水)まで

価格改定のお知らせ

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。

表題にも記載させていただきましたが、この度、10月1日ご注文分より一部商品の価格を変更する運びとなりました。

価格維持のための努力を続けてまいりましたが、主原料である蕎麦、小麦の高騰が改善されず従来の価格を維持することが困難となり、本カタログにて下記の商品番号の金額を改定させていただきます。何卒、ご理解いただけますようお願い申し上げます。

該当商品番号：160、161、144、149、087K、088K、164、170、148、145、146

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

0730

差出有効期間
令和5年
10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。

10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の特徴です。



のど越し派の方は
“更科”がおすすめ!

季節の
お薦め

開田産
お取り寄せ生そば



商品番号 330 生麺 開田産プレミアム

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ生そば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

消費期間：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
- 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。

商品番号 331 生麺 開田産プレミアム

開田産プレミアム蕎麦 お取り寄せ生そば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

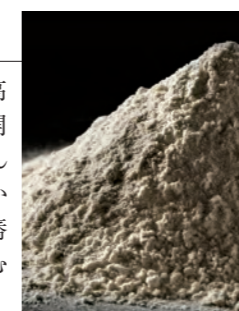
消費期間：冷蔵で6日間

- 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。

開田産蕎麦【開田早生】

「小粒ながら風味が高い」と評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。石臼挽きで甘皮まで挽き込んだそば粉を御岳山水系から湧き出る“柔らかな水”で練り上げます。微粉から練られる蕎麦は、のど越しが良く、コシがあり噛めば噛むほど蕎麦の香りが口から鼻に広がります。



「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。



期間限定商品：330、331

お届け先1件(温度帯商品)ごとに5,000円(税込)以上で 送料無料

お申込期間：2022年5月27日(金)まで
商品発送：2022年6月1日(水)まで