



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



- 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



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



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 塩 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 塩 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、ご理解いただき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が特徴です。



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