

生麺

季節のお薦め

「冷凍」なま生そば(藪)を使った
温とろろそば



青のりの香りが広がる
温かいとろろそば

器：草草舎 島るり子

使用麺

[冷凍] なま生そば(藪)

使用麺を含むセットはこちら
商品番号618
商品番号618K

信州産蕎麦を使用した藪そば。蕎麦の殻部分も粉に挽き込み、藪ならではの黒く素朴で野趣あふれる蕎麦の力強さを存分に活かすため、太めの麺線で仕上げました。芳醇なそばの香りを最大限に味わうなら、とろろと青のりをのせた温かいかけそばがおすすめです。磯の香も食欲をそそります。

RECIPE

とろろそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、
長芋、青のり

【作り方】 1.希釈つゆ、水を鍋に入れて火にかけ、汁を作る。 2.別の鍋で表示通りにそばを茹でる。 3.お好みの量の長芋を、おろし金でする。
4.器に茹で上がったそば、汁を入れ、長芋をのせる。
5.青のりをふりかける。

生麺の特徴

出来たてをそのままパック詰めした麺。乾燥行程がないため、作りたてそのままの味わいを楽しめます。とても繊細なため、クール便でお届けします。

【消費期限】冷蔵品：6日間
【消費期間】冷凍品：30日間

生麺

季節のお薦め

「冷凍」生そばなま（更科）を使った 冷月見とろろそば



満月のような卵黄ととろろが
そばに絡みまろやかな味わいに

器：草草舎 島るり子

使用麺

「冷凍」生そばなま（更科）

使用麺を含むセットはこちら
商品番号618
商品番号618K

信州産蕎麦を使用した更科そば。蕎麦の殻部分を取り除き、実の内側の部分だけを用いた白く繊細で上品なそばは、その甘みを堪能できる冷たいざるそばで。更科の上品さを感じられるよう、麺は細めに仕上げています。盛り付けは黒い器を夜空に見立て、とろろで白雲、そこに浮かぶ満月を卵黄で表現。

RECIPE

月見とろろそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、
長芋、卵黄

【作り方】 1.希釈つゆ、水を入れてつゆを作り、器に入れる。
2.お好みの量の長芋をすりおろし、1に入れる。
3.表示通りにそばを茹でる。
4.卵黄を別に器に入れる。



寒い季節に食べたい
あんかけとおろし生姜の温そば

器：開高窯

半生麺

季節のお薦め

信州産黒い藪蕎麦「寂[SABI]」を使った
温きのこあんかけそば

使用麺 信州産黒い藪蕎麦 寂[SABI]

使用麺を含むセットはこちら
商品番号988
商品番号172・175

信州産蕎麦を使用した半生タイプの藪そば。信州産蕎麦を殻ごと挽き込んでいるため色は黒く、そばの香りとコシが特徴です。藪そばの力強さと、口当たりがなめらかなきのこあんかけ汁との相まった食感をご堪能いただけます。土のぬくもりを感じられる器に盛り付けて冬を演出しました。

RECIPE きのこあんかけそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、しめじ、えのき、しいたけなどお好みのきのこ、片栗粉、しょうが

【作り方】 1.しめじ、えのき、しいたけなどお好みのきのこをさっと茹でる。 2.別の鍋で、希釈つゆ、水を表示通りに入れ、1を入れる。 3.煮立ったら水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。 4.表示通りにそばを茹でる。 5.器に茹で上がったそばを入れ、3をかける。 6.おろししょうがをお好みでのせる。

半生麺の特徴

生麺の食味の良さと、乾麺の保存性の良さを併せ持った麺。素材本来の風味を楽しめます。

【賞味期間】常温で90日間



つるっとしたきのこと
ギクザクとした大根おろしの食感が楽しい

半生麺

季節のお薦め

信州産黒い蕎麦「寂[SABI]」を使った
冷きのこと大根の鬼おろし付けそば

使用麺 信州産黒い蕎麦 寂[SABI]

使用麺を含むセットはこちら
商品番号988
商品番号172・175

つるっとしたきのこと、粗くおろしたザクザク食感の大根おろしには、野趣あふれる素朴な蕎麦そばが好相性。しめじやえのきなどのきのこの旨みと、大根おろしの心地よい辛味が、香り高い蕎麦そばの味を、一層引き立てます。木のトレイに盛り付け、色づいた葉を添えれば信州の森を感じる一皿に。

RECIPE きのこと大根の鬼おろし付けそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、しめじ、えのき、しいたけなど好みのきのこ、大根

【作り方】 1.しめじ、えのき、しいたけなど好みのきのこをさっと茹でる。
2.鬼おろしですった大根おろしと、1をざっくり混ぜ合わせて器に盛る。 3.希釈つゆ、水を入れて、つゆを作り、2に入れる。
4.表示通りにそばを茹でる。

乾麺

季節のお薦め

信州産蕎麦 乱れづくりを使った 温 小柱のあられそば



江戸の粹を詰め込んだ
新年にぴったりの季節の温そば

器：草草舎 島るり子

使用麺 信州産蕎麦 乱れづくり

使用麺を含むセットはこちら
商品番号926・940
商品番号960・961

信州産蕎麦を使用した乾麺の乱れそば。霧しな独自製法の「乱れづくり」は、麺の一本一本に凸凹、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」「つるりとした食感」を生み出します。麺は霧しなが手がける乾麺の中で最も太く、温かいかけそばにしても存在感のある小柱と馴染みます。

RECIPE 小柱のあられそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、小柱、長ネギ、のり

【作り方】 1.小柱をさっと洗う。 2.長ネギで白髪ネギを作る。 3.希釈つゆ、水を鍋に入れて火にかけ、汁を作る。 4.表示通りにそばを茹でる。 5.器に茹で上がったそばを入れ、3の汁をかける。 6.最後に、のり、小柱、白髪ネギの順に盛り付ける。

乾麺の特徴

「霧しな」の製麺技術により、生麺・半生麺にひけを取らないおいしさです。長期保存可能。霧しな独自製法の「乱れづくり」は、口の中でもちっとはねるような食感が特徴です。
【賞味期間】常温で360日間



冷たいざるそばに熱々のかき揚げ
口いっぱい頬張りたい

乾麺

季節のお薦め

信州産蕎麦乱れづくりを使った 冷小柱と三つ葉のかき揚げそば

器：草草舎 島るり子

使用麺 信州産蕎麦 乱れづくり

使用麺を含むセットはこちら
商品番号926・940
商品番号960・961

生麺を超える究極の乾麺を目指して作られた「乱れづくり」は、3種類の異なる太さの麺を織り交ぜ、さらにそれをちぢれさせることで極上の食感に仕上げています。この食感を存分に味わうなら、冷水で締めたそばがぴったり。旨味たっぷりの小柱と香り高い三つ葉で作ったサクサクのかき揚げとともに。

RECIPE 小柱と三つ葉のかき揚げそばのレシピ

【材 料】 そば、希釈つゆ、小柱、三つ葉、小麦粉

【作り方】 1.小柱と三つ葉のかき揚げを作る。[a…小麦粉と水を合わせて衣を作る / b…小柱をさっと洗い、よく水気を取り、小麦粉をかけておく / c…三つ葉を切り、aに合わせ、bも加えて揚げる] 2.希釈つゆ、水を入れてつゆを作り、器に入れる。 3.表示通りにそばを茹でる。





蕎麦のある生活 | Vol.1

おかめそば

かまぼこ、しいたけなどの具をのせた「おかめそば」をご存知でしょうか。
別名「お多福そば」とも言われるおかめそばは、まさに新年の食卓にぴったりのそば。
特別なものを用意しなくても、かまぼこや煮しいたけ、だて巻きやたけのこなど、
おせち料理に入っている具材をのせたら完成。ゆっくりと過ごしたいお正月にぴったりです。
福を呼ぶおかめそばで、皆様にとって多くの福がある素晴らしい一年になりますように。

年越 そば

12月23日(金)出荷限定

12/23
(金)
出荷限定

信州産蕎麦を使用した素朴な「藪そば」と上品な「更科そば」の組み合わせ。そばによく合う醤油ベースの鴨肉白焼きと、信州名物「八幡屋磯五郎七味唐からし」を添えて、年越しのひと時をお過ごしください。



商品番号 618K 生 麵

冷凍生そば (6食)

4,700円

冷凍便 送料込み

消費期間：冷凍で30日間

信州産蕎麦 つゆ付き

- 藪そば…(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)×1袋
 - 紅茶鴨肉白焼き…160g×1個
 - 八幡屋磯五郎七味唐からし…8g×1袋
- ※生(なま)そばはギフト最適化粧箱に入ります。※この商品の包装はできません。

12/23
(金)
出荷限定

信州産蕎麦を甘皮まで挽き込み、麺は細く幅広くすることで、つゆがよく絡むこだわりの八割そば。きのこと、信州名物「八幡屋磯五郎七味唐からし」を添えてお楽しみください。



商品番号 221K 半生麵

信州産八割蕎麦
悠 [HARUKA] (6食)
[国内産おいしいきのこ付]

4,200円

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

- 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
- 国内産おいしいきのこ…160g×1袋
- 八幡屋磯五郎七味唐からし…8g×1袋

草草舎：島るり子

おつかいものにぜひ
化粧箱入りでお届けします



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：2022年12月15日(木)まで

商品発送：2022年12月23日(金)限定



年越しそば限定商品のご案内

寒い季節に食べたくなる、鴨肉と長ねぎが入った「鴨南蛮そば」。江戸時代に長ねぎのことを「南蛮」と呼び、それが現在まで受け継がれています。年越し前の忙しいときにもすぐにご用意いただけるように、鴨のロース白焼きをご用意いたしました。そばによく合うように、醤油ベースの味つけになっています。鴨の脂がそばに溶け込んで旨味が倍増、焼きねぎとの相性も抜群です。信州名物「八幡屋儀五郎七味唐からし」がそばの味を一層引き立てます。今年は「鴨南蛮そば」で、一年を締めくくってみてはいかがでしょうか。

早期割引

11月20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。

