



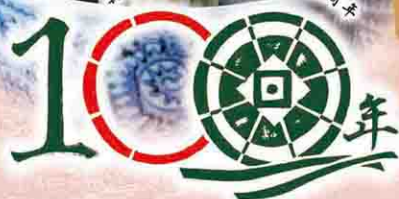
水車の廻る

 越後魚沼 へぎそば
 小嶋屋総本店

baru no ajiwai-bin

春のあじわい便

～雪解けの、大地の香りを召し上がれ～

 厳しい冬が去り、遅い春が訪れた魚沼より、
 深い雪の中でじっくりと育まれた、春の味覚をお届けします。


新規

 公式オンラインショップ 会員登録で
 すぐに使える**500ポイントプレゼント!**
<https://www.hegisoba.net>

 4/1(月)
から
先行販売

 魚沼
 純国産
 熟成乾燥
 そば

海藻ふのり仕立て


 特別
企画商品
期間限定

 お届け日
 4月3日(水)～
 5月1日(水)

山菜・生そばセット

魚沼から穫れたての山菜をどうぞ


 越後魚沼 へぎそば
 小嶋屋総本店

TEL 0120-4545-81



特別企画商品

期間限定／配達(着)日限定

配達(着)日 2024年4月3日(水)～5月1日(水)

お申込み締切日 2024年4月26日(金)

Kojimaya Spring Gift 2024

山菜・生そばセット

魚沼の春の味覚、山菜の天ぷらを
当店自慢の生そばとご一緒に。

※写真はサンサイセット-3です。



天ぷら粉サービス!

水と混ぜるだけで簡単に作れる
オリジナル天ぷら粉をサービスいたします。
パンケーキやお好み焼きに! いろいろ使えます!



調理例



※天ぷらの写真は調理例です。

期間・数量
限定

品番	価格
サンサイセット-4	5,184円(税抜4,800円)

- 生そば4人前(生そば680g×1、めんつゆ(ストレート)140ml×4、すりごま4g、ゆず七味2g、特製天ぷら粉625g×1)
- 地物山菜(ふきのとう、こごみ、たらの芽、山うど等のうちの2～3品)

品番	価格
サンサイセット-3	4,320円(税抜4,000円)

- 生そば3人前(生そば510g×1、めんつゆ(ストレート)140ml×3、すりごま4g、ゆず七味2g、特製天ぷら粉625g×1)
- 地物山菜(ふきのとう、こごみ、たらの芽、山うど等のうちの2～3品)

品番	価格
サンサイセット-2	3,456円(税抜3,200円)

- 生そば2人前(生そば340g×1、めんつゆ(ストレート)140ml×2、すりごま4g、ゆず七味2g、特製天ぷら粉625g×1)
- 地物山菜(ふきのとう、こごみ、たらの芽、山うど等のうちの2～3品)

〈山菜・生そばセット〉

- 消費期限／到着後3日間(北海道・九州・四国・中国地方は2日間)
- 保存方法／要冷蔵10℃以下
- お申込み締切日 4/26(金)
- 配達(着)日 4/3(水)～5/1(水)

※詳しくは左記の「配達(着)日のご案内」をご確認ください。
※山菜は時期により、サイズや品種などが変わる為、種類の選択はお任せください。
※天候等の事情により、サイズの大小、出荷時期が遅れる場合がございます。
※沖縄への生そば発送は現在休止しております。ご了承ください。

特別企画商品 配達(着)日のご案内

ピンク色の日付が配達(着)日となります。
配達(着)日のご希望は右記からお選びください。

※北海道・九州・四国・中国地方のお客様はその翌日となります。

※沖縄への生そば発送は現在休止しております。ご了承ください。

4月			2024 April		5月			2024 May	
日	月	火	水	木	金	土			
		1	2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13			
14	15	16	17	18	19	20			
21	22	23	24	25	26	27			
28	29	30	1	2	3	4			

配達(着) 希望日の5日前までに
ご注文ください。

○ お申込み締切日
4月26日(金)

山菜の量は、サンサイセット-2、3、4 すべて同量です

TEL 0120-4545-81

おすすめ 春の味覚

Spring Column

今年も旬の地物山菜をお届けします

堆積した残雪が溶け、奔流となって山を潤すと、眠っていた山々が一気に生氣を取り戻す…

魚沼の春は、長い冬に終わりを告げる山菜シーズンの到来です。春の里山はまさに山菜の宝庫。しかし山菜採りは、舗装していない急斜面を登ったり、クマとの遭遇の恐怖もある、危険を伴う難儀な作業。それでも山菜採りが大好きな人が多いのは、それに値する大きな魅力があるからでしょう。春の里山の美しさはもちろんですが、この時期にしか味わえない、春の息吹である山菜の美味しさです。また、大抵の山菜は「天ぷら」と相性が良く、そして「そば」は天ぷらと相性抜群です。

この時期だけの春の恵みをお楽しみください。

〈山菜提供者〉
十日町市四日町
春川さんご夫妻



たらの芽

枝先に集まってついた若芽をとったもの。天ぷら、フライ、おひたし、和え物他、ホイル焼きにしても美味しい。



山うど

自生のうどは春らしい香りがします。天ぷらはもちろん、皮をむいて味噌噌をつけたり、和え物、油炒めにしても美味しいです。



ふきのとう

独特のほろ苦さが特徴。春めいた淡い色を活かして食べたい山菜です。天ぷら、炒め物、またはふきのとう味噌に。



こごみ

山菜の中ではクセがなく、独特の風味と少しぬめりがあるのが特徴。天ぷら、おひたし、和え物、炒め物、汁もの他、佃煮にしても美味しい。

★同梱の「天ぷら粉」を使い、揚げたての山菜天ぷらと茹でたてのおそばをお召し上がりください。

小嶋屋 総本店の そば汁

つゆ

小嶋屋総本店の汁のこだわり

当店のそば汁は小嶋屋総本店のそばの美味さを最大限に生かす、こだわりのそば汁です。醤油に甘味を加えて熟成させた「かえし」と、「出汁(だし)」を合わせて作られます。

【かえし】そばの風味を活かすキリッとした味わいの2種類の濃口醤油をブレンドし、柔らかい甘味と深みを出すために2種類の本みりんや砂糖を加えて煮詰め、1週間程熟成させた「本かえし」を使用します。

【出汁(だし)】汁の要である削り節は、鯉節やサバ節等、日本各地の原料を使用。節の持つコク・旨み・香りを最大限引き出す為に、節の削り率等も長年研究を重ねています。やや厚めに削った節と昆布をじっくりと煮出し、仕上げにたっぷりの花かつおで香りを付けます。



花削り



厚削り



2倍つゆ



ストレートつゆ

生そばと一緒にセットするストレートめんつゆは、お店で提供する汁と全く同じ物を真空パックしたもので日持ちがしません。

一方、ビン入りや乾麺にセットされる「2倍つゆ」は、日持ちをさせる為に塩分濃度が濃くなっておりますので、水またはダシで割ってお使いください。製法は若干異なりますが、2倍つゆもストレートの味に近くなるように仕上げました。



販売して欲しいという皆様のご要望にお応え致しました!手軽にサクサクの天ぷらが揚げられる天ぷら粉です。

※天ぷらの揚げ方は袋に記載しております。

品番	価格
テンプラコ	594円 (税抜550円)

●特製天ぷら粉 (625g)



化学調味料、保存料は一切使用していません。薄めるだけで簡単にめんつゆができます。

品番	価格
KT-300	594円 (税抜550円)

●めんつゆ (2倍つゆ) 300ml

ほどよい辛味とゆずの爽やかな香りをブレンドしました。そば・うどんの他、お味噌汁、漬物、湯豆腐、和え物にもお使い頂けます。

品番	価格
ユズシチミ	864円 (税抜800円)

●ゆず七味 40g



※2024年3月まで50gでしたが、4月より40gに変更させていただきます。

「そばの実」を焙じた香ばしいまろやかな風味の自然食品です。カフェイン等刺激性が無く、ノンカロリーの お茶です。急須に入れ、日本茶の要領でお飲みください。



品番	価格
KC-150	594円 (税抜550円)

●そば茶 150g



ティーパックになっておりますので、水に入れるだけで手軽に召し上がれます。

品番	価格
KCM-168	648円 (税抜600円)

●水出しそば茶 12g (ティーパック) ×14袋





石臼挽き
自家製粉
そば粉100%
元祖布乃利
つなぎ

布乃利 生へびそば

なま (生そば)

本店 自慢

老舗の味を、ご家庭で
〜玄そば自家製粉〜

※写真はナマ4です

ケール

●消費期限／到着後3日間(北海道・九州・四国・中国地方は2日間) ●保存方法／要冷蔵10℃以下 ●数量／2人前以上のご注文より、いか程でも承ります。 ※生そば・めんつゆ・ゆず七味・すりごまがセットされております。 ※沖縄への生そば発送は現在休止しております。ご了承ください。



初代 重太郎の心
初代 小林重太郎
大正11年創業

老舗の味を
そのままご家庭で

当地の織物文化で伝わるフノリ(海藻)を、そばのつなぎとして使う事を創案した当店の初代・重太郎。海の幸と山の幸が結び付き、ツルツとした滑らかな喉越しと歯応えが特徴であるこのそばは、今までのそばのイメージを一新させました。
大正11年の創業以来、親子三代に亘り脈々と受け継がれ、多くのお客様にご愛顧頂いている、当店自慢の味わいです。「挽きたて」「打ちたて」の老舗の味を、ご家庭でそのままお召し上がり頂けます。

品番	価格	内容 (1人前170g)
ナマ2	1,728円 (税抜1,600円)	生そば2人前
ナマ3	2,592円 (税抜2,400円)	生そば3人前
ナマ4	3,456円 (税抜3,200円)	生そば4人前
ナマ5	4,320円 (税抜4,000円)	生そば5人前
ナマ6	5,184円 (税抜4,800円)	生そば6人前
ナマ7	6,048円 (税抜5,600円)	生そば7人前

生そばの包装形態について

生そばは、単品でのご注文の場合は簡易包装(※1)となり、複数個を一箇所にお送りする場合包装しておりません。包装を希望される方は、御注文時にその旨お申し付けくださいようお願い申し上げます。(※2)
※1. 茶紙又は透明のシュリンク包装となります。 ※2. 注文書にてお申込みの場合、余白に「包装希望」と記載願います。



詰合せ
ご家庭用

品番	価格
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)

●そうめん200g×15袋 (ダンボール箱入)

品番	価格
トクFH-30	8,748円 (税抜8,100円)

●そうめん200g×30袋 (ダンボール箱入)

【ご家庭用詰合せ】はダンボール使用の為、包装紙は省略させていただきます。

魚沼そうめんは、当店のへびそばの特徴「喉越し」「歯応え」を活かすため、油は使わず、最高級的小麦粉と当店伝承の海藻ふのりをつなぎとした独自の製法で丹念に打上げた、自慢の逸品です。

魚沼 純国産 そうめん

熟成乾燥

大好評にお応えして先行販売
海藻ふのり仕立て

4/1(月)から
春夏だけの
季節限定



熟成乾燥

乾麺

昭和40年代「生そばは確かにうまいが日持ちがしない。土産用になんとかならないか」そんなお客様の要望から二代目申一の乾麺作りが始まりました。試行錯誤の末、昭和46年に商品化。以来多くのお客様に永く親しまれて

いる乾麺です。



二代目
小林申一

昭和32年承継

伝承
自慢

布のり

へぎそば

熟成乾燥

品番	価格	内容
K-3	1,296円(税抜1,200円)	●そば200g×3袋
K-3T	1,836円(税抜1,700円)	●そば200g×3袋 ●めんつゆ70ml×3袋
K-5	1,998円(税抜1,850円)	●そば200g×5袋
K-5T	2,808円(税抜2,600円)	●そば200g×5袋 ●めんつゆ70ml×5袋
K-10	3,726円(税抜3,450円)	●そば200g×10袋
K-8T	4,374円(税抜4,050円)	●そば200g×8袋 ●めんつゆ70ml×8袋
K-10T	5,508円(税抜5,100円)	●そば200g×10袋 ●めんつゆ70ml×10袋
K-12T	6,480円(税抜6,000円)	●そば200g×12袋 ●めんつゆ70ml×12袋

トクK-15

トクK-30



詰合せ
ご家庭用

トクK-15・トクK-30はダンボール箱入です

品番	価格	内容
トクK-15	5,238円(税抜4,850円)	●そば200g×15袋(ダンボール箱入)

品番	価格	内容
トクK-30	10,368円(税抜9,600円)	●そば200g×30袋(ダンボール箱入)

【ご家庭用詰合せ】はダンボール使用の為、包装紙は省略させて頂きます。



K-8T



品番	価格
KFZ-8T	4,374円(税抜4,050円)

- そば200g×5袋
- うどん200g×3袋
- めんつゆ70ml×8袋



トクFZ-15

トクFZ-30



トクFZ-15・トクFZ-30はダンボール箱入です

品番	価格	内容
トクFZ-15	4,428円(税抜4,100円)	●うどん200g×15袋
トクFZ-30	8,748円(税抜8,100円)	●うどん200g×30袋

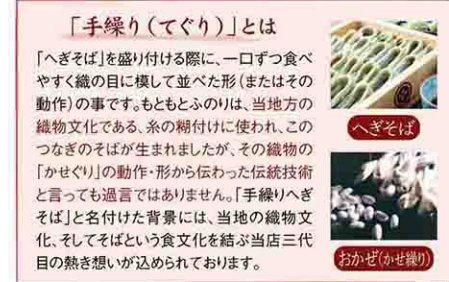
【ご家庭用詰合せ】はダンボール使用の為、包装紙は省略させて頂きます。



トクス-15・トクス-30はダンボール箱入です

品番	価格	内容
トクス-15	7,344円(税抜6,800円)	●そば180g×15袋
トクス-30	14,580円(税抜13,500円)	●そば180g×30袋

【ご家庭用詰合せ】はダンボール使用の為、包装紙は省略させて頂きます。



「手繰り(てぐり)」とは

「へぎそば」を盛り付ける際に、一口ずつ食べやすく織の目に模して並べた形(またはその動作)の事です。もともとふのりは、当地方の織物文化である、糸の糊付けに使われ、このつなぎのそばが生れましたが、その織物の「かせぐり」の動作・形から伝わった伝統技術と言っても過言ではありません。「手繰りへぎそば」と名付けた背景には、当地の織物文化、そしてそばという食文化を結ぶ三代目の熱き想いが込められております。



へぎそば



おかせ(かせぐり)

産地へのこだわり
手繰りへぎそば・めんつゆの原料は、選りぬかれた「純国産」です。
●玄そば「とよむすめ」 …魚沼産(十日町市・小千谷市) ●小麦粉…北海道産 ●海藻(ふのり) …青森県産等
●丸大豆…新潟県産等 ●鰹節 …鹿児島県(枕崎)産等 ●昆布…北海道(利尻)産

純国産
厳選

手繰りへぎそば



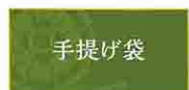
S-5T

品番	価格	内容
S-3	1,836円(税抜1,700円)	●そば180g×3袋
S-5	2,862円(税抜2,650円)	●そば180g×5袋
S-5T	3,942円(税抜3,650円)	●そば180g×5袋 ●めんつゆ70ml×5袋
S-10	5,400円(税抜5,000円)	●そば180g×10袋
S-8T	6,264円(税抜5,800円)	●そば180g×8袋 ●めんつゆ70ml×8袋

「とよむすめ」とは
「とよむすめ」とは、平成15年に北陸研究センター(新潟県上越市)において開発されたそばの新品種です。特徴としては
①ポリフェノール(一種「ルチン」)の含有量が、在来種に比べ約3割高い
②多収で食味に優れている ③苗が丈夫であり、安定生産が図れる
小嶋屋総本店では、行政・JA・農家の方々と一体となり取り組み、地元(十日町市田川西町)のそば栽培を「とよむすめ」に切り替えを図ると取り組んでまいりました。平成15年から平成18年にかけて、この「とよむすめ」を種取用として栽培し、そして平成19年、ついに(十日町市田川西町において)その栽培の品種統一が行われました。

～三代目のこだわり～ 昭和51年承継 三代目/小林重則

そば粉は魚沼産「とよむすめ」100%。純国産のみの最高の素材で生そばの味わいに近づけた乾麺
「本質にとことんこだわった乾麺を作る」という三代目の想いから、選り抜かれた純国産の原料のみを使用して打上げた、自信を持ってお勧めする乾麺です。



手提げ袋

紙袋大
1枚50円



紙袋小
1枚50円



小分け袋
1枚5円

万全の品質管理の下で出荷



美味しさへのこだわりはもちろんですが、こだわった商品だからこそ、梱包、出荷作業も心を込め、万全の品質管理の下に出荷致します。

熟成乾燥



手間はかかりますが、乾麺の品質を重視し、一昼夜じっくりと熟成乾燥させます。

乾麺

独自製法による製麺

生麺

手繰り盛り(へぎそば)



店舗でお客様に提供する際は、茹で上げた後、一口ずつ食べやすく、織目の目に模して盛りつけます。

石臼挽き自家製粉



玄そばの持つ品質を最大限に引き出せる。石臼挽き自家製粉にこだわります。

低温貯蔵



玄そばは、品質の劣化を防ぐため、当社低温倉庫にて大切に保管されています。

玄そば



田んぼの稲刈りが終わる頃、当地の玄そばの収穫時期を迎えます。

「安全・安心」そして「本物・こだわり」の製造過程

選別工程・加工



天然物ゆえに他の海藻や砂等が混入する場合があります。その為、独自の工程できちんと選別し、長時間丁寧に煮溶かした後、異物混入の無い様、さらに裏ごしを掛けます。とても手間暇がかかりますが、当店の食感の源とも言える大切な工程です。

ふのり(海藻)



は北北半島での採取の様子。当店では産地から直送された「ふのり」を使用しております。

荒海で育ったふのり(海藻)は、小嶋屋総本店の最大の特徴である、滑らかで弾力のある食感と風味の命です。写真は産地から直送された「ふのり」を使用しております。

小嶋屋の系譜

小嶋屋店名の由来

大正11年、小林の姓の「小」と、川西町木島地区の「島」(現在の十日町市中屋敷)をとり「小嶋屋」という日本そば屋を開業



大正11年創業
小嶋屋総本店
初代店主 小林重太郎

↓ 承継



昭和32年
重太郎の長男・申一が承継
二代目店主 小林申一

↓ 承継



昭和51年
申一の長男・重則が承継
三代目現店主 小林重則

分店	昭和30年	昭和40年
十日町に出店	現在(株)小嶋屋	現在(株)小嶋屋
長岡に出店	現在(株)小嶋屋	現在(株)小嶋屋

当社とは製法・製品が異なります。



皇室献上



■皇室献上のあゆみ

昭和23年7月18日 ○秩父宮妃殿下(天皇陛下の御名代)
新潟市インターカレッジにおいて
昭和24年8月18日 ○三笠宮殿下 十日町市ご来訪にて
昭和30年2月14日 ○高松宮殿下 十日町市ご来訪にて
昭和56年10月12日 ○皇太子殿下、妃殿下
(上皇、上皇后両陛下)
黒川村育樹祭にて
平成14年5月12日 ○高円宮殿下
地球環境米米フォーラムご来訪にて献上

創業以来今まで過去5回、皇室献上の栄誉を賜りました。

当店では一貫した独自の自社工場において製麺・加工しており、他の「小嶋屋」とは製法・味が異なります。お求めの際はご確認の上、ご用命ください。



～お客様の満足を追求し、伝統のそばづくりを現代に伝えます～

小嶋屋総本店は「ISO9001」認証企業です

小嶋屋総本店では、品質管理の国際規格である「ISO9001」を認証取得。伝統とこだわりにもった、安心・安全、そして何より美味しいそばづくりを現代基準の品質管理のもとで行っています。

公式オンラインショップからもご注文いただけます。

会員登録でポイントをお得にお買い物!

小嶋屋総本店 公式オンラインショップ

<https://www.hegisoba.net/>

小嶋屋総本店 公式オンラインショップ

検索

新規

会員登録ですぐに使える

500ポイントプレゼント!



廻る水車が目印です! <店舗のご案内> 旬のメニューを取り揃えてお待ちしております。ぜひお立ち寄りください。

小嶋屋総本店

■総本店(旧中魚沼郡川西町)
〒948-0135 新潟県十日町市中屋敷758-1
TEL.025-768-3311



【旬彩和膳 一翫】は昼はお食事、夜は居酒屋としてもご利用頂けます。

■亀田インター店(新潟市) TEL.025-250-5700
■小針店(新潟市) TEL.025-233-0033
■松崎店(新潟市) TEL.025-272-8838

■燕三条店(燕市) TEL.0256-66-3003
■長岡喜多町店(長岡市) TEL.0258-25-9338
■新津店(新潟市) TEL.0250-21-7007

■一翫 女池インター店(新潟市) TEL.025-282-1015

ご注文方法

ご注文用紙にご希望の品名、数量、住所、氏名をご記入の上、郵送又はFAXでご注文ください。
※お電話、インターネットからでも承ります。

お支払い方法

※初めてご注文頂くお客様へは、代金のお支払いを【代金引換】【クレジット】または【前払い】にてお願いしております。

●コンビニ払い…商品に同封(又は後日郵送)の払込用紙で、支払期限までにお支払いください。

●郵便局払い…商品に同封(又は後日郵送)の払込用紙で、支払期限までにお支払いください。(郵便局払いは現金のみとなり、送金手数料がかかりますのでご了承ください)

●クレジットカード…クレジットカードのご利用代金は各クレジット会員規約に基づき、ご指定の預金口座から引き落としとなります。クレジットカードはご本人名義のカードをご利用ください。お支払いは一括となります。

●代金引換(コレクト)…商品のお届け時に代金をお支払いください。代金引換(コレクト)の手数料は当社にて負担致します。

●銀行振込(振込手数料はお客様のご負担となります) [振込先口座] 第四北越銀行 十日町支店 普通預金(口座番号0616518) 株式会社 小嶋屋総本店 カ)コマヤソウホンデン

発送とお届け

宅急便で発送致します。お届け日のご指定が無い場合は最短でのお届けとなります。(電話・FAXでのご注文の場合…約4～5日後、郵送でのご注文の場合…投函から約10日～2週間後のお届け。)(地域によっては郵便小包となり、運賃実費のご負担をお願いする場合があります。)

送料は消費税率10%となります。

本州・四国 660円(税込)
北海道・九州・沖縄 880円(税込)

クール便は別途220円(税込)

まとめて注文するとさらにお得。

●お買上総額が税込10,800円以上の方は送料半額。

●お買上総額が税込21,600円以上で送料無料。(お届先1軒につき税込2,160円以上のご注文に限りです。)

お申し込み・お問い合わせは



越後魚沼 へぎそば
小嶋屋総本店

〒948-0135
新潟県十日町市中屋敷758-1
(旧中魚沼郡川西町)

歯ごたえ

お電話

★フリーアクセスの受付専用電話(受付時間AM9:30～PM6:00)
携帯電話からもおかけ頂けます。

★フリーアクセスの受付専用ファックス(24時間受付)

TEL 0120-4545-81
FAX 0120-548-014