暮れのごあいさつ

拝啓　深秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

今年五月にコロナウイルスが五類に移行され、各地のイベントも次々と復活し、コロナ禍以前の賑わいが戻ってきております。

一方で、長引くウクライナ侵攻、さらに中東でのイスラエルとパレスチナによる軍事衝突等、国際社会は益々緊張感を高めております。一日も早い解決と平穏を、心から願ってやみません。

そんな中、日本人に明るい話題を提供してくれているのが、メジャーリーガーの大谷翔平選手です。今年は日本人初のＭＬＢホームラン王という、歴史的快挙を成し遂げました。

平成の時代、「松井秀喜」という日本屈指のスラッガーがいました。ＮＰＢからメジャー挑戦し、２００９年にはワールドシリーズＭＶＰという輝かしいタイトルを獲得。しかし、ホームラン王には程遠く、彼で無理なら、日本人にホームラン王のタイトルは無理ではないか？――と、個人的に感じていました。

今年三月のＷＢＣ（ワールドベースボールクラシック）での日本の優勝・大谷選手の活躍は記憶に新しいですが、そこでチームメイトとして帯同していたメジャーリーガー・ダルビッシュ有選手は、大谷選手の凄さは「習慣」にあるとして、次のように語っています。

「（野球選手なら、大谷くんの）打つ姿・投げる姿・それを見て凄いと言っているだけではダメ。彼の凄さは、表舞台ではなく裏の部分にある。日々の過ごし方、栄養の取り方、トレーニングへの取り組み方。彼はそこが凄いのです。才能にプラスして、こういう努力をしている事が凄い」

※元プロ野球選手・高木豊さんのYouTubeより要約

ダルビッシュ有選手は、年下である大谷選手を尊敬し、その行動や意識を吸収しようとする姿勢がまず素晴らしいと感じます。日ごろの習慣を大切にすることは、一般の私たちにも通用すること。こつこつ継続することで新たな視界が開けることを、諦めずに行っていきたいと思います。

皆様には、今年一年のご愛顧に心より感謝申し上げます。

当社は皆様との繋がりを大切にしたいと考えております。今回はアンケート用紙を同梱させて頂きました。忌憚のないご意見をお聞かせいただきたく、ご協力いただけたら幸甚に存じます。

どうか良い年をお迎えくださいませ。

敬具

令和五年　十一月吉日

株式会社　小嶋屋総本店
代表取締役　小林重則
（令和五年十月二十二日筆）

真心と香乃利でつなぐ100周年

100年

水車の廻る

元祖香乃利つなぎ

小嶋屋総本店

お歳暮

年越へぎそば

迎える年が、
健康で良い年に
なりますように…
大切なあの方に
願いを込めた、
老舗の贈り物。

2023
KOJIMAYA
WINTER
GIFT

今年度より送料早期割引に代わるサービスとして、期間限定ポイントUPキャンペーンを行っております。
この機会にオンラインショップをご活用くださいませ。

公式オンラインショップ

ポイントUP キャンペーン 実施中! https://www.hegisoba.net/

特典1 新規会員登録された方に**500ポイント**プレゼント!

特典2 12月10日(日)までにご注文の方は**ポイント3倍!**

ポイントとは

※オンラインショップでお買い上げ100円(税抜)ごとに1ポイント加算され、次回のお買い物に1ポイント1円分としてご利用いただけます。
※消費税、送料はポイントに加算されません。
※ポイントを貯めるには会員登録が必要です。

お買い上げ まとめて注文するとお得!

10,800円(税込)以上で送料半額!
21,600円(税込)以上で送料無料!

★お届け先1軒につき税込2,160円以上のご注文に限ります。

公式オンラインショップ
ポイントUPキャンペーン実施中！
特典1 特典2
新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
12月10日(日)までにご注文の方はポイント3倍！

年末限定

ゆく年、くる年セット

今年一年に感謝し、新たな気持ちで年を迎える…。
小嶋屋総本店がお届けする、毎年ご好評頂いている、年末特別企画です。
年越そばを食べた後は、お正月に魚沼産の
美味しいお米やおもちを楽しめる、こだわりの詰め合わせです。

地元の味にこだわった、自信を持っておすすめする「米」「もち」

地元魚沼産コシヒカリ

魚沼産の中でも、当店のある十日町市・旧中魚沼郡川西町地区で生産されたコシヒカリです。
当地は、東側に日本一の大河・信濃川が流れ、西側に山があります。それはつまり、朝日が良く当たり、夕方は西日が当たらないという、美味しい米づくりに最も適した田んぼで育ったお米なのです。別名「早寝早起きの田んぼ」とも言われる最高の環境の中、農家の方々に大切に育てられた、この土地ならではの美味しいお米です。

きねつき餅

魚沼産の中でも、当店のある十日町市・旧中魚沼郡川西町地区で生産された良質の「こがねもち」を100%使用した、本物のきねつき餅です。
添加物を使用せず、昔ながらの製法で心を込めて手作りしたお餅は、雪肌のようにきめ細かく、良く伸び、コシが強く、滑らかな舌触りなのが特徴です。

年末限定
お申し込み締切日 12月21日迄
配達(着)日 12月28日～30日

生そば
お米
おもち

松セット

人気の生そば(4人前)に
魚沼産コシヒカリと
こがねもち100%の
切りもちを加えた
贅沢なセットです。

クール

生そば(なま)(4人前)

品番	価格
マツ	7,884円(税抜7,300円)

プラス
- 魚沼産コシヒカリ 新米 2kg
- こがねもち100%切りもち 3袋(白×3)

※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。
●消費期限／到着後3～4日　●保存方法／要冷蔵10℃以下
●お申し込み締切日／12月21日迄　●配達(着)日／12月28日～30日
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。
※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。

年末限定

お申し込み締切日 12月21日迄

配達(着)日 12月28日～30日

年末(12月28日～30日)のお届け限定商品です。

※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。

※指定のない場合は28日着です。(北海道・九州・四国・中国地方は29日着)

※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。

年末限定

お申し込み締切日 12月21日迄

配達(着)日 12月28日～30日

生そば おもち

竹セット

人気の生そば(4人前)に
こがねもち100%の
切りもちを加えた
お求めやすい
組合わせです。

クール

生そば(なま)(4人前)

品番	価格(税込)
タケ	6,156円(税抜5,700円)

プラス ●こがねもち100%切りもち 3袋(白×3)

※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。

●消費期限／到着後3～4日 ●保存方法／要冷蔵10℃以下

●お申し込み締切日／12月21日迄 ●配達(着)日／12月28日～30日

※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。

※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。

※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。

年末限定

お申し込み締切日 12月21日迄

配達(着)日 12月28日～30日

生そば お米

梅セット

人気の生そば(4人前)に
魚沼産コシヒカリを
加えたお求めやすい
組合わせです。

クール

生そば(なま)(4人前)

品番	価格
ウメ	5,940円(税抜5,500円)

プラス ●魚沼産コシヒカリ 新米 2kg

※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。

●消費期限／到着後3～4日 ●保存方法／要冷蔵10℃以下

●お申し込み締切日／12月21日迄 ●配達(着)日／12月28日～30日

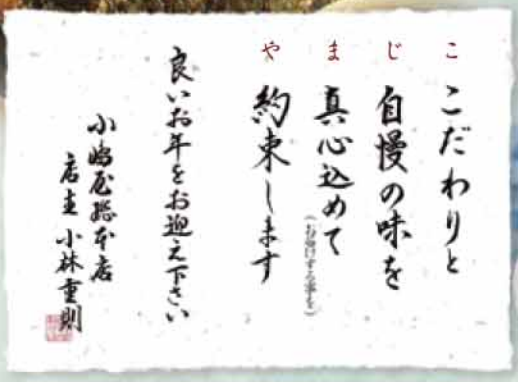
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。

※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。

※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。

年越へざそば

「年越そば」は縁起の良い、
日本人の古くから恒例の美しい知恵です。



お申し込み締切日
12月21日迄
配達(着)日
12月28日～30日

布乃利つなぎ 生へざそば（生そば）

クール便でお届けします。
発送は「クール便」で確実な品質管理のもと、特別包装で万全を期してお届けします。

※北海道・九州・四国・中国地方へは12月29日・30日のお届けとなります。
※指定のない場合は28日着です。
（北海道・九州・四国・中国地方は29日着）

冷凍できます。
食べきれない場合は冷凍保存して頂き、年明けに解凍してお召し上がりください。
（麺の乾燥を防ぐため、冷凍、解凍の際はラップ等でお包みください）

12月28日～30日到着ご希望の生そばは、以下の品番でご注文ください。

◆石白自家製粉
◆そば粉100%
◆ふのり(海藻)つなぎ

※写真は4人前のセットです。
生そば、めんつゆ、すりごま、ゆず七味がセットされております。

年越そば価格表(1人前170g)

品番	内容	価格
*トシコシ・2	2人前	1,728円(税抜1,600円)
トシコシ・3	3人前	2,592円(税抜2,400円)
トシコシ・4	4人前	3,456円(税抜3,200円)
トシコシ・5	5人前	4,320円(税抜4,000円)
トシコシ・6	6人前	5,184円(税抜4,800円)
トシコシ・7	7人前	6,048円(税抜5,600円)

●消費期限／到着後3～4日
●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。
●お申し込み締切日／12月21日迄
●配達(着)日／12月28日～30日
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※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。

★送料にご注意ください　お届け先1カ所にこの商品(トシコシ・2)1個を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

※12月28日～12月30日にお届けする商品のご請求書は、年明けにお送りさせて頂きます。ご了承くださいませ。

年越そばの由来

現在では「年越そば」というと日本の風習として広まっていますが、その由来は様々で、色々な説があります。しかし共通して言える事は、昔からそばは縁起が良いものとして扱われ、先人から代々受け継ぎ、今も愛され続けていると言う事ではないでしょうか。左記はほんの一例です。

一、金銀細工(かざり屋)説

金銀の細工人(これをかざり屋という)が飛び散った金粉をそば団子をころがして吸い集め、これを水に放すと団子が溶けて金銀が水に沈む。それをかき集めるので「そばは金銀を吸い取る」と言われていますし、また金箔職人がそば粉を打ち粉として用いると、金箔に裂け目が付かないとか、とにかくそばは金を集める、縁起の良いものとして食べられるようになったと言われています。

二、関東長者の縁起説

江戸の中期に日本経済が進展して、商況が活発になってきたころから始まった習慣であると言われています。月の最終日を「つごもり」と称え、十二月三十一日は年の終わりだから「おおつごもり」と呼ばれていました。関東三長者のひとり、増淵家では「世の中にめでたき物はそばの種、花咲きみのりみかどおさまる」という家風があり、月の終わりや年の暮れには「つごもりそば」を福そばとして食べたので、世間ではこの長者にあやかり、福禄寿を願う心からこれに倣ったと言います。

三、「細く長く」の形状説

そばは、その形が細く長くのびることから家運を伸ばし、寿命を延ばし、身代を長続きさせたいと縁起をかついだとされています。「寿命そば」(新潟県佐渡市)、「のびそば」(越前)とも言われています。

特典1 特典2
新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
12月10日(日)までにご注文の方はポイント3倍！

純国産厳選

手繰りへぎそば

布乃利つなぎ

熟成乾燥

「地産地消」素材に更なるこだわりを

三代目のこだわり

三代目 小林 重則

昭和51年継承

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、選び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。

品番	価格
S-5T	3,942円（税抜3,650円）

純国産2倍つゆ入り

●そば180g×5袋
●めんつゆ70mℓ×5袋

品番	価格
S-10	5,400円（税抜5,000円）

●そば180g×10袋

品番	価格
S-5	2,862円（税抜2,650円）

●そば180g×5袋

品番	価格
★S-3	1,836円（税抜1,700円）

●そば180g×3袋

★送料ご注意下さい　お届け先1カ所にこの商品1個を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

ご家庭用 詰合せ

トクS-15・トクS-30はダンボール箱入です

品番	価格	内容
トクS-15	7,344円（税抜6,800円）	●そば180g×15袋
トクS-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。

純国産2倍つゆ入り

品番	価格
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

❶ポリフェノールの一種「ルチン」の含有量が、在来種に比べ約3割高い
❷多収で食味に優れている
❸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って取り組み、地元（十日町市旧川西町）のそば栽培を「とよむすめ」に切り替えを図ろうと取り組んできました。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（十日町市旧川西町において）そば栽培の品種統一が行われました。

産地へのこだわり

手繰りへぎそば・めんつゆの原料は、選びぬかれた「純国産」です。

そば
●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

めんつゆ
●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

玄そば「とよむすめ」

「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、このつぎのそばが生まれましたが、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当店三代目の熱き想いが込められております。

へぎそば

おかぜ（かせ繰り）

公式オンラインショップ

ポイントUPキャンペーン実施中！

特典1 新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！

特典2 12月10日(日)までにご注文の方はポイント3倍！

伝承自慢

布乃利（ふのり）へざそば

二代目の技

昭和32年継承

二代目 小林 申一

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」そんなお客様のご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。

品番	価格
★K-3	1,296円（税抜1,200円）

●そば200g×3袋

★送料ご注意下さい

お届け先1カ所にこの商品1個を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

品番	価格
★K-5	1,998円（税抜1,850円）

●そば200g×5袋

★送料ご注意下さい

お届け先1カ所にこの商品1個を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

熟成乾燥

品番	価格
K-10	3,726円（税抜3,450円）

●そば200g×10袋

品番	価格
K-8T	4,374円（税抜4,050円）

●そば200g×8袋
●めんつゆ70㎖×8袋

布乃利つなぎの製法そのままに。
永く親しまれている、日持ちのする乾麺。

品番	価格
K-10T	5,508円（税抜5,100円）

●そば200g×10袋
●めんつゆ70㎖×10袋

品番	価格
K-12T	6,480円（税抜6,000円）

●そば200g×12袋
●めんつゆ70㎖×12袋

トクK-15・トクK-30は段ボール箱入です

品番	価格	内容
トクK-15	5,238円（税抜4,850円）	●そば200g×15袋
トクK-30	10,368円（税抜9,600円）	●そば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。

品番	価格
★K-3T	1,836円（税抜1,700円）

●そば200g×3袋
●めんつゆ70㎖×3袋

★送料ご注意下さい
お届け先1カ所にこの商品1個を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

品番	価格
K-5T	2,808円（税抜2,600円）

●そば200g×5袋
●めんつゆ70㎖×5袋

御歳暮の豆知識

［御歳暮とは］

暮れの風物詩である御歳暮。その起源を調べると、日本では、先祖の霊が一年に二回（お盆と正月）帰って来ると言われており、先祖の霊を迎え、御供え物をした日本古来の習慣が御歳暮の始まりとされています。現在は、日頃お世話になっている方々へ、一年間の感謝の気持ちを込めた贈り物として定着いたしました。

御歳暮は、一年の締めくくりの為、御中元よりも重視される傾向にあり、どちらか一方を贈る場合は御歳暮にされるケースが多く、金額も御中元に比べて若干高くする場合が多いようです。

［贈る時期は？］

一般的には12月10日～12月20日頃とされていますが、12月中なら問題ありません。また最近では早めに贈られる傾向もみられ、その理由としては、集中する時期に贈ってはもらう側が大変では、という日本人らしい気遣いがあるようです。

時期	熨斗紙
12月末迄	「御歳暮」
1月1日～1月7日迄	「御年賀」（但し、喪中の場合は不可）※関西地区は1月15日まで「御年賀」
1月8日～立春（2月4日頃）迄	「寒中御見舞」又は「寒中御伺」

［時期を逃してしまった場合］

年内にお届け出来なかった場合でも、熨斗の表書きを変えて贈れば問題ありません。

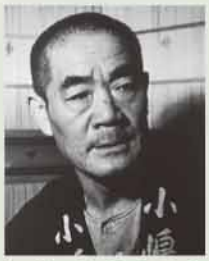
［喪中の場合］

御歳暮は感謝の気持ちを表すものなので、「自分」「相手」どちらかが喪中でも贈る事に問題はありません。ただ、不幸があったばかりで四十九日も明けていない場合、お贈りするのは忌明け後（四十九日以降）にしたほうがよろしいでしょう。その為御歳暮の時期を逃してしまう場合には、松の内（一般的には1月7日。地域によっては1月15日）が明けてから、「寒中御見舞」としてお贈りします。

初代 重太郎 の心

布乃利つなぎ 生そば（生そば）

石臼自家製粉そば粉100%
元祖ふのりつなぎ



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、ツルっ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。

本物 当店自慢

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ます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。

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

クール

- ●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、すりごま、ゆず七味がセットされております。

★送料にご注意ください

お届け先1カ所にこの商品1個（ナマ2）を送る場合、商品代金が合計で10,800円を超えても割引の対象になりません。

※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。

自家製粉にもこだわり

当店の生麺・乾麺は全て玄そば（殻付きのそば）から仕入れ、低温倉庫にて貯蔵しています。必要な分だけを自家製粉し、鮮度を大切にしています。
製粉から製麺まで、一貫した工程だからこそできる「そば粉」の鮮度は、小嶋屋総本店の味を支えるこだわりの一つでもあります。

玄そば 低温倉庫

玄そば

石臼自家製粉

お歳暮ギフト〈生・乾麺〉

公式オンラインショップ

ポイントUPキャンペーン実施中！

特典1 新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
特典2 12月10日（日）までにご注文の方はポイント3倍！

手軽にサックサク！

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あります。

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 50g

冷やしても、温めても！

「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

小嶋屋総本店の名脇役たち

布乃利（ふのり）うどん

熟成乾燥

布乃利うどんは独特のシコシコした歯応えと、布乃利ならではのツルツルとしたのどごしが味わえる逸品です。茹で上げた後は冷水にさらし、「ざるうどん」として召し上がって頂くのがおすすめです。

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70㎖×8袋

品番	価格
トクFZ-15	4,428円（税抜4,100円）

- うどん200g×15袋

品番	価格
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。

手間暇かけた「本枯れ節」使用！

小嶋屋総本店のそば汁（つゆ）

小嶋屋総本店の汁（つゆ）のこだわり

当店のそば汁は小嶋屋総本店のそばの美味しさを最大限に活かす、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（つゆ）の要である削り節は、鰹節やサバ節等、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ために、節の削剥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。

一口メモ

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。

手提げ袋

小分け袋 1枚5円（税込）

紙袋小 1枚50円（税込）

紙袋大 1枚50円（税込）

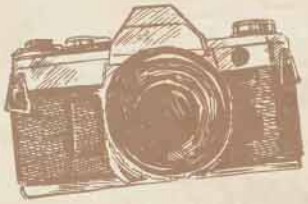
水車小屋便り

雪の十日町ギャラリー

当地・新潟県十日町市は全国に名だたる豪雪地帯です。雪は生活に厳しい試練をあたえますが、時に幻想的な風景を魅せてくれます。地元の写真家・山田つとむさんによる、素敵な風景の数々をお楽しみください。

日本一の大河・信濃川

十日町市「栄橋」から上流を撮影。



上野地区から見た越後三山

天気の良い日には、魚沼三山が良く見えます。遠く離れた山々ですが、その存在感はとても大きいです。

節黒城跡から見た景色

戦国時代には、上杉謙信傘下の上野氏の居城になったといわれる、十日町市上野地区にある「節黒（ふしぐろ）城跡」から見た景色です。
朝霧がかかっている下には、信濃川が流れています。

降雪後の晴れ間 店舗と水車

大雪が降ると、大水車も雪で埋まってしまいます。
店舗の屋根には融雪機能があり、タイミングが合うと沢山の綿帽子が乗っているようにみえます。

Photo：Tsutomu Yamada／サンタ・クリエイト代表。新潟県写真家協会会長。

総本店だけに伝わる変わらないこだわり

原材料の選定から製造、提供までの一貫した工程で、安全安心を実現

「安全・安心」そして「本物・こだわり」の製造過程

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。

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。

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。

ふのり（海藻）

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。写真は下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。

選別工程・加工

天然物ゆえに他の海藻や砂等が混じる場合があります。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。

独自製法による製麺

乾麺

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。

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。

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、織の目に模して盛りつけます。

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 十日町に出店 現在の（株）小嶋屋
- 昭和40年 長岡に出店 現在の（株）長岡小嶋屋

当社とは製法・製品が異なります。

越後魚沼 へぎそば 小嶋屋総本店

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

創業以来今日まで過去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。伝統とこだわりに則った、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。

JQA-QMA14466

ホームページ内のショッピングサイトからもご注文いただけます。

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 コーポレートサイト https://kojimaya.co.jp/
小嶋屋総本店 公式オンラインショップ　検索

ポイントUP キャンペーン実施中！

〈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（旧川西町）
〒948-0135
新潟県十日町市中屋敷758-1
TEL.025-768-3311

■亀田インター店	〒950-0931	新潟県新潟市中央区南長潟9番12号	TEL.025-250-5700
■小針店	〒950-2022	新潟県新潟市西区小針3丁目1番地1	TEL.025-233-0033
■松崎店	〒950-0017	新潟県新潟市東区新松崎2丁目3番16号	TEL.025-272-8838
■新津店	〒956-0022	新潟県新潟市秋葉区さつき野4丁目17番13号	TEL.0250-21-7007
■燕三条店〈11月17日移転オープン〉	〒959-1232	新潟県燕市井土巻3丁目139番	TEL.0256-66-3003
■長岡喜多町店	〒940-2121	新潟県長岡市喜多町749番地	TEL.0258-25-9338
■一翔 女池インター店	〒950-0951	新潟県新潟市中央区鳥屋野307-5	TEL.025-282-1015

旬彩和膳 一翔 【旬彩和膳 一翔】は昼はお食事、夜は居酒屋としてもご利用頂けます。

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。

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。）

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【着払い（コレクト）】【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。
●コレクトサービス（着払い）…商品のお届け時に代金をお支払いください。着払い（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）コジマヤソウホンテン

【お支払い可能なコンビニエンスストア】
セブン-イレブン　LAWSON　あなたと、コンビに。FamilyMart　MINI STOP　ポプラ　MMK 設置店　Seicomart　モバイルレジ

【ご利用可能なクレジットカード】
MasterCard　VISA　DC　UC　JCB

※12月28日～12月30日にお届けする商品のご請求書は、年明けにお送りさせて頂きます。ご了承くださいませ。

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）

★フリーアクセスの受付専用電話（受付時間AM9:00～PM6:00）
携帯電話からもおかけ頂けます。
TEL 0120-4545-81（歯ごたえ お電話）

★フリーアクセスの受付専用ファックス（24時間受付）
FAX 0120-548-014（コジマヤ オイシイ）

送料は消費税率10%となります。

送料は 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。（お届け先1軒につき税込2,160円以上のご注文に限ります。）