

冬のごあいさつ

拝啓 いつも御愛顧いただき、誠にありがとうございます。

令和の世も、早くも六年目。コロナ禍前の、いつもの穏やかなお正月を迎えられると思いきや、状況を一変する大地震が起きました。

石川県能登地方の最大震度は「七」。地震の規模を示す指標として、最も大きい階級です。気象庁の解説によると、「立っていることができず、はわないと動くことができない。揺れにほんろうされ、動くこともできず、飛ばされることもある」とのこと。想像を絶する揺れだったと思うと、胸が痛みます。さらに津波が、被害に追い打ちをかけてしまいました。

規模は違いますが、新潟県でも深刻な被害が出ております。上越市では津波の被害による浸水が十数棟、また新潟市や上越市を中心に、県内の住宅被害は五千八百棟以上にも及んでいます。

震災の犠牲となられた方々の御冥福をお祈りするとともに、被災された全ての皆様に心よりお見舞いを申し上げます。

当店の被害は食器のみで、一日臨時休業をしただけで営業を再開できましたが、その揺れは激しく、過去に被災した新潟県中越地震を思い出しました。

あの日、突然の轟音と共に大きな揺れが起こり、ライフラインは寸断。電気も消え、携帯電話は回線がパンク状態で機能せず、家族やスタッフの安否も確認する事ができませんでした。携帯電話は夜になっても通じず、不安から苛立ちを覚える、そんな夜……。何がどうなっているのか分からないというのは、これほど怖いのか」と痛感しました。

あれから二十年。今では揺れる前にスマホから警報が鳴り、安否確認もしやすくなりました。日本は世界一の地震大国といわれますが、免震や耐震、情報のスピード、そして被災者を想う心も世界一の国であると信じております。

復興への道のりは決して簡単ではないでしょうが、一日も早い復旧、復興を心から祈っております。

敬具

令和六年 二月

株式会社 小嶋屋総本店

代表取締役 小林重則



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いただきます。

「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び当店三代目の熱い思いが込められています。



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。

- 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
- 海苔（ふのり）…青森県産等
- 丸大豆…新潟県産等
- 醤油…鹿児島（枕崎）産等
- 昆布…北海道（利尻）産

純国産 厳選

手繰り

へぎそば

熟成乾燥



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
●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
●多収で食味に優れている
●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（十日町市旧川西町）のそば栽培を「とよむすめ」に切り替えるを固う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（十日町市旧川西町において）そば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年継承 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」とことごとく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。



熟成乾燥

乾麺



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はダンボール箱入です

品番	価格	内容	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)	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いただきます。

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



二代目 小林申一

二代目の技

昭和32年継承

手提げ袋



トクFZ-15・トクFZ-30はダンボール箱入です

品番	価格	内容	品番	価格	内容
トクFZ-15	4,428円 (税抜4,100円)	●うどん200g×15袋	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-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いただきます。



布乃利うどんとは、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食感が、味わえる逸品です。

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

小嶋屋の系譜

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40年 長岡に本店
- 昭和30年 十日町に本店
- 昭和30年 十日町に本店
- 昭和30年 十日町に本店

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 ○秋宮宮妃殿下（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。

小嶋屋の名脇役たち

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

「そばの実に包んだ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、日本茶の要で飲めばOKです。」

「そばの実に包んだ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、日本茶の要で飲めばOKです。」

「そばの実に包んだ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、日本茶の要で飲めばOKです。」

「そばの実に包んだ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、日本茶の要で飲めばOKです。」

当店で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。

小嶋屋総本店

～お客様の満足を目指し、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貯めておトクにお買い物！

小嶋屋総本店 公式オンラインショップ

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

新規会員登録で使える500ポイントプレゼント！

小嶋屋総本店

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（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

■一羽 女池インター店（新潟市）
TEL.025-282-1015

■松崎店（新潟市）
TEL.025-272-8838

■長岡喜多町店（長岡市）
TEL.0258-25-9338

■燕三条店（燕市）
TEL.0256-66-3003

■新津店（新潟市）
TEL.0250-21-7007

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【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。
- クレジット払い…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)コジマソウホテン

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。

★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

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

北海道で育ったふのり（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。

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、独自の工程でしっかりと選別し、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。

独自製法による製麺

乾麺

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。

生麺

店舗でお客様に提供の際は、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。