



水車の廻る

 越後魚沼 へぎそば
 小嶋屋総本店


豊穰の秋 新そばの秋

Houjou no Aki

Shinsoba no Aki

香り高い新そばで打ち上げた「へぎそば」。

こだわり抜いた「新米」。

新そばと共に新潟の秋の味覚をお楽しみください。

お届け日

 10月10日(木)～
 31日(木)

新そばの収穫状況により、お届けが遅れる場合がございます。

 打ち
たて
採れ
たて
挽き
たて
茹で
たて

今だけ

**「四たて」新そば
スタート!**

 美味しいそばの秘訣「三たて」とは、
 「挽きたて・打ちたて・茹でたて」の3つ。
 今ならさらに、この時期だけの
 「採れたて」を含めた「四たて」の
 布乃利生へぎそばでより豊かな香り・
 旨みをご賞味いただけます。

 打ち
たて
採れ
たて
挽き
たて
茹で
たて

 今だけ「四たて」
 2024 新そば入荷!

※写真はナマ4です。クール

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

- 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、いかにでも承ります。
- ※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。

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
 ありません。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。

北海道・幌加内産 新そば

猛暑や台風の影響を心配しておりましたが、「作付け面積」「出荷量」とともに日本一の北海道の幌加内町から、今年も香り高い新そばが届きました。新そばの品質を活かす為、自家製粉した「挽きたて」のそばを提供致します。



石臼挽き自家製粉

当店は「石臼挽き自家製粉」にこだわります。ロール挽き(機械製粉)に比べ、作業効率が悪く、コストも高いのですが、石臼挽きにこだわる理由はただ一つ。石臼挽きによる製粉が、良質のそば粉を作り出すからなのです。

元祖布乃利つなぎ

当店のある新潟県十日町市は、高級織物産地として知られています。フノリをつなぎに使ったそばは、滑らかな喉越しと独自の風味、歯応えが特徴です。

老舗の味を
そのままだ家庭で

初代 重太郎の心

初代/小林重太郎
大正11年創業

当店の織物文化で伝わるフノリ海苔を、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、当店自慢の味なのです。「挽きたて」「打ちたて」の老舗の味を、ご家庭でそのまま召し上がり頂けます。

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>

 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10月10日(木)～10月31日(木)

お申込み締切日

2024年10月26日(土)

Kojimaya Autumn Gift 2024

秋の魚沼づくしセット

自慢の新そばとこだわりの新米、
株採りのまいたけの組み合わせ、秋の贅沢なご馳走です。

2024
新そば
新米

※天ぶらの写真は
調理例です。

期間限定
各日20セット
限定

特製 天ぶら粉
サービス



※写真はアキ・ウオヌマ4です。

生そば 4人前	品番	価格
なま	アキ・ウオヌマ4	6,156円(税抜5,700円)
● 生そば4人前(生そば340g×2、めんつゆ(ストレート)140ml×4、すりごま4g、ゆず七味2g) クール ● 雪国まいたけ 極(きわみ) 大株(約850g) ● 新米(期間中無農薬 魚沼産コシヒカリ)「じゅんかん米」(300g×2)		

※天ぶら粉サービス

生そば 2人前	品番	価格
なま	アキ・ウオヌマ2	4,536円(税抜4,200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) クール ● 雪国まいたけ 極(きわみ) 大株(約850g) ● 新米(期間中無農薬 魚沼産コシヒカリ)「じゅんかん米」(300g×2)		

※天ぶら粉サービス

特別企画商品 配達(着)日のご案内

対象商品
・秋の魚沼づくしセット
・大株まいたけセット
・秋のほろよいセット
・じゅんかん米

オレンジ色の日付が配達(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。

10月		2024 October					
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	31			

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
10月26日(土)

限定数量に達した場合は、5日前であっても、次回に繰り越す場合がございます。

〈秋の魚沼づくしセット・大株まいたけセット・秋のほろよいセット・じゅんかん米〉

- 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 10/26(土)
- 配達(着)日 10/10(木)～10/31(木)

※詳しくは左記の「配達(着)日のご案内」をご確認ください。

※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。

TEL 0120-4545-81

新そばの収穫状況により、出荷が遅れる場合がございます。

有機肥料は小嶋屋総本店の残渣のみを使っています。



じゅんかん米の田んぼ。カエルや昆虫など多彩な生きもののすみかでもある。
じゅんかん米生産者の福岡光政さん(右)。

●有機栽培米の最高峰

魚沼産コシヒカリといえば、言わずと知れた日本一のブランド米。しかし同じ魚沼産でも生産者により製法やこだわりは異なり、味や安全性にも差が出ます。安全性の規定は、「有機栽培米(有機JAS認証)」、それに次いで「特別栽培米」そして一般的な「慣行栽培」という順に高いといわれています。「じゅんかん米」は、栽培期間中無農薬栽培した魚沼産コシヒカリでありながら、味にも安全性にも更にこだわっています。収量は魚沼産のわずか1%、まさに有機米の最高峰です。魚沼の老舗だからこそ、よりおいしく安全な地域の味覚を全国のお客様にご提案したい。そう考えた私たち小嶋屋総本店の答えがこの「じゅんかん米」だったのです。



じゅんかん米は、有機JAS認証米の上をいく安全性を備えた米といえます。

品番	価格
ジュンカンマイ(1.5kg)	2,160円(税抜2,000円)

●配達(着)日 10/10(木)~10/31(木) お申込み締切日10/26(土)

※詳しくは「配達(着)日のご案内」をご確認ください。



●小嶋屋総本店も米作りに貢献しています

「じゅんかん米」の特徴は、その名前の通り、地域の資源を循環させて米作りを行うこと。小嶋屋総本店のそばやつゆの製造工程で出た、そば殻、かつおや昆布、米ぬか等の残渣が有機肥料として使われています。もちろんすべての材料は、原産地や流通経路が明らかになっており非常に安全です。このような安全な肥料を用い、農薬や化学物質に頼らない田作りと米作りを続けることで田んぼが肥沃になり、より美味しく安全なお米が収穫できます。その考えに共鳴し、小嶋屋総本店では2003年から残渣を提供しています。地元で出た残渣を用いて安全な米作りをおこない、当店の「へぎそば」などの地元の味とあわせてお客様にお届けすることは、自然を守りつつ地域を活性化させているといえます。私たち小嶋屋総本店も、地域の一員として「じゅんかん米」をお勧めします。



鰯や昆布などの残渣が処理され、安心安全な肥料となる。

じゅんかん米

栽培期間中無農薬
魚沼産コシヒカリ



期間・数量
限定

2024
新米



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 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



大株まいたけセット

期間限定
各日20セット
限定

採れたて挽きたて打ちたての新そばと、
大株のまいたけが、秋の香りを運びます



特製 天ぷら粉
サービス

※天ぷらの写真は調理例です。



※写真はマイタケ4です。

生そば 4人前	品番	価格
	マイタケ4	5,292円(税抜4,900円)

- 生そば4人前(生そば340g×2、めんつゆ(ストレート)140ml×4、
すりごま4g、ゆず七味2g) **クール**
- 雪国まいたけ 極(きわみ) 大株(約850g)
- ※天ぷら粉サービス

生そば 2人前	品番	価格
	マイタケ2	3,672円(税抜3,400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) **クール**
- 雪国まいたけ 極(きわみ) 大株(約850g)
- ※天ぷら粉サービス

期間限定
各日20セット
限定

2024
新そば



写真はイメージです

※写真はアキ・ホロヨイ4です。

新そば(生へぎそば)と、小嶋屋総本店
オリジナル純米吟醸「秋あがり(へぎ酒)」と、
サーモン塩辛のセットです。

秋のほろよいセット

生そば 4人前	品番	価格
	アキ・ホロヨイ4	5,400円(税抜5,000円)

- 生そば4人前(生そば340g×2、めんつゆ(ストレート)140ml×4、
すりごま4g、ゆず七味2g) **クール**
- サーモン塩辛(100g)
- へぎ酒〈純米吟醸酒〉(300ml)

生そば 2人前	品番	価格
	アキ・ホロヨイ2	3,780円(税抜3,500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) **クール**
- サーモン塩辛(100g)
- へぎ酒〈純米吟醸酒〉(300ml)

20歳未満の方へお酒の販売はいたしておりません。

おすすめ 秋の味覚

Kojimaya Autumn Column

この秋おすすめの
秋の味覚をご紹介します



南魚沼市 (株) 雪国まいたけ

雪国まいたけ 大株

言わずと知れた新潟のブランド舞茸。農業や化学肥料を一切使わず、しかも万全の品質管理の下で育てています。旨味の詰まったこだわりの美味しさと、大株ならではの太いき、肉厚で大きなカサのシャキシャキとした食感が特徴です。手で割いて洗わずに食べられる手軽さ、様々な料理に使える調理の汎用性、漬け込むことで肉を柔らかくする肉料理との相性の良さなども特徴です。

天然に近い大株栽培

舞茸本来の風味を大切に考え、自生する舞茸に近い大きな株を約3ヶ月かけて育てています。美味しさにこだわり、手間暇をかけて作られた舞茸は約850グラム。“太いきと肉厚で大きなカサ”を、ぜひご堪能ください。

ここが
こだわり



北蒲原郡聖籠町 (株) 三幸

北海の華 サーモン塩辛

アトランティックサーモンの一番脂がのったハラスのみを使用し、塩麹やいくらかと調味し熟成させた発酵食品です。ハラスは鮭でいえば「トロ」の部位。素材のうまさ、とろけるような味わいと豊かな旨味を持つ「サーモン塩辛」の味を引き出します。

とろけるような食感、塩麹の風味が特徴で、お酒のお供はもちろん、ご飯にもよく合います。

うまみを引きたてる塩麹

米の粒が際立つ、こだわりの麹を糖化させた「塩麹」を使用。じっくりと熟成の力で素材の旨さを最大限に引き出します。

ここが
こだわり



小嶋屋総本店オリジナル 十日町産酒米使用

純米吟醸 へぎ酒【秋あがり】

そばの街、十日町では古くから、そばを肴にしてお酒や会話を楽しむ「そば肴」という風習がありました。この古き良き風習をあらためて知っていただきたい、その思いが生んだお酒がこの「へぎ酒」です。

「へぎ酒」は、地元の老舗酒蔵「松乃井酒造場」により、十日町産の酒米を55%まで磨き上げて醸された純米吟醸酒。きき酒師でもある当店店主、小林重則が自信を持ってお勧めする逸品です。

じっくり熟成【秋あがり】

【秋あがり】とは、春に造られた日本酒が、夏の間にじっくりと熟成し、秋を迎えるころに旨味が凝縮され、よりおいしくなった状態を指します。

ここが
こだわり

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)



は下北半島の採取の様子。当店で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。写真は下北半島の採取の様子。当店で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40年
現在の(株)小嶋屋
昭和30年
十日町に出店
現在の(株)小嶋屋

当社とは製法・製品が異なります。

創業40年 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)
黒川村育樹堂にて

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/>

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!



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社規約に基づき、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)コジマヤソウホテン

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。

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。)

お申し込み・お問い合わせは



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)

ご都合

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