



お中元

元祖布乃利つなぎ
小嶋屋総本店

真心と布乃利でつなぐ
小嶋屋総本店
老舗の味をあの方へ



期間限定でポイント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 7月25日(木)までにご注文の方は**ポイント3倍!**

※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。

伝承
自慢

布ふ乃の利り へぎそば



品番

価格

K-8T

4,374円
(税抜4,050円)

●そば200g×8袋

●めんつゆ70ml×8袋

2倍つゆ入り



品番

価格

K-10

3,726円
(税抜3,450円)

●そば200g×10袋



品番

価格

K-10T

5,508円
(税抜5,100円)

●そば200g×10袋

●めんつゆ70ml×10袋

2倍つゆ入り



二代目 小林 申一

昭和32年継承

二代目の技

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。





昭和40年代に、
お客様のご要望から生まれた
永く親しまれている、
日持ちのする乾麺。



トクK-15・トクK-30はダンボール箱入です

品番	価格
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
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。

手提げ袋



小分け袋 1枚 **5円**



紙袋小 1枚 **50円**



紙袋大 1枚 **50円**



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。



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-5T	2,808円 (税抜2,600円)

- そば200g×5袋
- めんつゆ70ml×5袋



品番	価格
★K-3T	1,836円 (税抜1,700円)

- そば200g×3袋
- めんつゆ70ml×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。



初代
重太郎
の心

生へ
ぎそば
(生そば)

布乃利(ふのり)

日本の夏を涼しく味わう

小嶋屋総本店の生そば

当店
自慢

※写真はナマ4です。

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

●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)

クール

●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。

★送料ご注意下さい お届け先1カ所にこの商品(ナマ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。

※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いません。

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。

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業した当店の初代・重太郎。海の幸と山の幸が結び付き、ツルつ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。

せせらぎセット

生そうめん2人前+

生そば2人前

薬味付 セット



6月25日(火)よりお届け開始
週3回の限定発送
(詳しくは左記参照)

品番	価格
せせらぎ	3,996円 (税抜3,700円)

クール

生そば・生そうめん各2人前、めんつゆ4人前、大葉、あさつき、みょうが、ゆず七味2g、すりごま4g
※あさつきは新芽、又は球根になります。

●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

※配達(着)希望日の5日前までにご注文ください。

※週3回の発送となります。(詳しくは左記スケジュールをご参照ください。)

期間限定/配達(着)日6月25日(火)~7月30日(火)・お申込み締切日/7月25日(木)

※沖縄への生そば・生そうめんの発送は現在休止しております。ご了承ください。

品番	価格	内容(1人前170g)
★ ソウメン2	1,728円 (税抜1,600円)	生そうめん2人前
ソウメン4	3,456円 (税抜3,200円)	生そうめん4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

※生そうめん・めんつゆ・ゆず七味・すりごまがセットされております。

※配達(着)希望日の5日前までにご注文ください。

★送料ご注意下さい お届け先1カ所にこの商品(ソウメン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。

期間限定／配達(着)日6月25日(火)～7月30日(火)
お申込み締切日／7月25日(木)

生そうめんの包装形態について

生そうめんは、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。

※沖縄への生そうめん発送は現在休止しております。ご了承ください。

※写真はソウメン4です

クール



夏季
限定

6月25日(火)～
7月30日(火)
限定販売

より滑らかな食感
ふのり
布乃利

生
そうめん

一般的にそうめんといえば乾麺を思い浮かべますが、生そうめんは打ちたての麺本来の味が生きています。また、小嶋屋総本店のそばにも使われている「フノリ(海藻)」を加えることによって、より滑らかで、つるつるした食感になっています。



前・常務取締役
大平 康栄

当店のそばの特徴をそうめんにも反映させるため、原料には油を使わず小麦粉とフノリのみ。そば同様の滑らかな風味と食感、また生麺ならではの弾力ある独自の歯応え、涼味を誘う淡い緑色をお楽しみください。

昭和40年代、従業員用の賄いとして、今は亡き若き日の大平康栄(前常務取締役)が、そば打ちの傍らに「フノリ(海藻)入りの「うどん」や「そうめん」を作ったことがきっかけです。従業員に大好評だったため、お客様にも提供できないものかと当時の工場長が本格的な製麺に取り組み、昭和60年に商品化したのが「布乃利生そうめん」です。

布乃利
生そうめんとは…
布乃利そばを創案した
先代の熱意と創意。
時を経て、その心を承継した
職人が新たな麺を生み出しました。
それが「布乃利生そうめん」です。

夏季限定セット商品(配達(着)日限定)

せせらぎセット・涼風セット 配達(着)日のご案内

6月25日～7月30日までの火曜・木曜・土曜着です。

「せせらぎセット」・「涼風セット」の配達(着)日は下記カレンダーのオレンジ色の日となります。

※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。

○お申込み締切日：7月25日(木)

※配達(着)希望日の5日前までにご注文ください。

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						

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			



涼風セット

生そうめん4人前
薬味付セット

夏季
限定

6月25日(火)よりお届け開始
週3回の限定発送
(詳しくは左記参照)

品番	価格
スズカゼ	3,996円 (税抜3,700円)

クール



生そうめん4人前、めんつゆ4人前、大葉、あさつき、みょうが、ゆず七味2g、すりごま4g
※あさつきは新芽、又は球根になります。

●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

※配達(着)希望日の5日前までにご注文ください。

※週3回の発送となります。(詳しくは左記スケジュールをご参照ください。)

期間限定／配達(着)日6月25日(火)～7月30日(火)・お申込み締切日／7月25日(木)

※沖縄への生そうめん発送は現在休止しております。ご了承ください。

海藻ふり仕立て

魚沼そうめん

熟成乾燥

魚沼そうめんは、国産の小麦粉を使用し、小嶋屋総本店伝承の海藻ふりをつなぎとする独自の製法で丹念に打ち上げられた自慢の逸品です。魚沼そうめんと布乃利へぎそばのそれぞれの風味、味わいをお楽しみいただけるように、詰合せセットもご用意しました。



数量
1,000
セット
限定

品番	価格
KFH-10	3,672円 (税抜3,400円)
●そば200g×5袋 ●そうめん200g×5袋	



2倍つゆ入り

夏季
限定

品番	価格
KFH-8T	4,374円 (税抜4,050円)
●そば200g×5袋 ●そうめん200g×3袋 ●めんつゆ70ml×8袋	



品番	価格	内容
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	●そうめん200g×15袋
トクFH-30	8,748円 (税抜8,100円)	●そうめん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。



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いただきます。

2倍つゆ入り



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	

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。

熟成乾燥

布乃利うどん



三代目の
こだわり



三代目 小林 重則

昭和51年継承

「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。

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



品番	価格
S-5T	3,942円(税抜3,650円)

- そば180g×5袋
- めんつゆ70ml×5袋



純国産
厳選

手繰り

へぎそば

布乃利つなぎ

熟成乾燥



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。

詰合せ
ご家庭用

トクS-15

トクS-30



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。



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

「地産地消」
素材に更なる
こだわりを



へぎそば



おかぜ(かせ繰り)

「手繰り(てぐり)」とは「へぎそば」を盛り付ける際に、「一口ずつ食べやすい」の目に見え、並べた形(またはその動作)の事。もともこの形は、当地方の織物文化である、糸の端付けに使われ、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当店三代目の熱き想いが込められております。

- 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)
- 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(ふり)：青森県産等



玄そば「とよむすめ」

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。

「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ポリフェノールの一種「ルチン」の含有量が、在来種に比べ約3割高い
②多収で食味が優れている
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つて取り組み、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。



生へぎそば・生そうめん・セット



品番	価格
★ソウメン2	1,728円 (税抜1,600円)
●生そうめん2人前	
品番	価格
ソウメン4	3,456円 (税抜3,200円)
●生そうめん4人前	

★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。

◎生そうめん・生そばにはそれぞれ、ストレートめんつゆ・ゆず七味・すりごまが付きます。



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



品番	価格	掲載ページ
スズカゼ	3,996円 (税抜3,700円)	4
生そうめん4人前、めんつゆ4人前、大葉、あさつき、みょうが、ゆず七味2g、すりごま4g		



品番	価格	掲載ページ
セセラギ	3,996円 (税抜3,700円)	3
生そば・生そうめん各2人前、めんつゆ4人前、大葉、あさつき、みょうが、ゆず七味2g、すりごま4g		



小嶋屋総本店
「そば汁のこだわり」
当店のそば汁は、熟成させた「かえし」と「出汁(だし)」を合わせたこだわりのそば汁です。
「かえし」
きりっとした味わいの2種の濃口醤油をブレンドし、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週間ほど熟成させた「本かえし」です。
「出汁(だし)」
やや厚めに切った鰹節やサバ節と昆布をじっくり煮出し、仕上げに花かつおで香りをつけます。



品番	価格	掲載ページ
トクFH-30	8,748円 (税抜8,100円)	5
●そうめん200g×30袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFZ-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●うどん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFZ-30	8,748円 (税抜8,100円)	5
●うどん200g×30袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	5
●そうめん200g×15袋		
●ダンボール箱入		



品番	価格	掲載ページ
トクFH-15	4,428円 (	

布乃利へぎそば・そうめん・うどん

手繰りへぎそば

★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。

2000円(税抜)



品番	価格	掲載ページ
★K-3	1,296円 (税抜1,200円)	2

●そば200g×3袋



品番	価格	掲載ページ
★K-3T	1,836円 (税抜1,700円)	2

●そば200g×3袋
●めんつゆ70ml×3袋



品番	価格	掲載ページ
★K-5	1,998円 (税抜1,850円)	2

●そば200g×5袋



品番	価格	掲載ページ
★S-3	1,836円 (税抜1,700円)	6

●そば180g×3袋



R5年
販売実績
1位

品番	価格	掲載ページ
K-5T	2,808円 (税抜2,600円)	2

●そば200g×5袋
●めんつゆ70ml×5袋



R5年
販売実績
2位

品番	価格	掲載ページ
K-10	3,726円 (税抜3,450円)	1

●そば200g×10袋



R5年
販売実績
6位

品番	価格	掲載ページ
KF-10	3,672円 (税抜3,400円)	5

●そば200g×5袋
●そうめん200g×5袋



品番	価格	掲載ページ
S-5	2,862円 (税抜2,650円)	6

●そば180g×5袋



R5年
販売実績
10位

品番	価格	掲載ページ
K-8T	4,374円 (税抜4,050円)	1

●そば200g×8袋
●めんつゆ70ml×8袋



R5年
販売実績
3位

品番	価格	掲載ページ
KF-8T	4,374円 (税抜4,050円)	5

●そば200g×5袋
●そうめん200g×3袋
●めんつゆ70ml×8袋



品番	価格	掲載ページ
KFZ-8T	4,374円 (税抜4,050円)	5

●そば200g×5袋
●うどん200g×3袋
●めんつゆ70ml×8袋



品番	価格	掲載ページ
S-10	5,400円 (税抜5,000円)	6

●そば180g×10袋



品番	価格	掲載ページ
K-10T	5,508円 (税抜5,100円)	1

●そば200g×10袋
●めんつゆ70ml×10袋



品番	価格	掲載ページ
K-12T	6,480円 (税抜6,000円)	2

●そば200g×12袋
●めんつゆ70ml×12袋



ギフトに
最適 包装紙「熨斗」

乾麺ギフト商品(ご家庭用乾麺・生そばを除く)は、ギフト用の包装をした状態でお届けいたします。また熨斗の有無もお選びいただけます。詳しくは申込み用紙をご参照ください。



品番	価格	掲載ページ
S-8T	6,264円 (税抜5,800円)	6

●そば180g×8袋
●めんつゆ70ml×8袋

ご家庭用詰合せ



R5年
販売実績
5位

品番	価格	掲載ページ
TK-K-15	5,238円 (税抜4,850円)	2

●そば200g×15袋
●ダンボール箱入



R5年
販売実績
4位

品番	価格	掲載ページ
TK-K-30	10,368円 (税抜9,600円)	2

●そば200g×30袋
●ダンボール箱入



品番	価格	掲載ページ
TK-S-15	7,344円 (税抜6,800円)	6

●そば180g×15袋
●ダンボール箱入



品番	価格	掲載ページ
TK-S-30	14,580円 (税抜13,500円)	6

●そば180g×30袋
●ダンボール箱入

水車小屋 便り

初夏・夏の十日町ギャラリー

小嶋屋総本店は、新潟県十日町市にあります。

厳しくも美しく、歴史があり、多くの自然が残ります。

地元の写真家・山田努さんによる、

素敵な風景の数々をお楽しみください。

初夏の小嶋屋総本店

初夏の夕暮れ。
まだ稲が若い田に店舗が映ります。



日本一の大河「信濃川」

十日町橋から、津南町方面（長野県方面）に向けて撮影された画像です。

長野県では「千曲川（ちくまがわ）」とよばれ、新潟県では「信濃川」と名称が変わります。雄大な川の流れは、見る人を癒してくれます。



六箇 ニツ屋集落 「二千年蓮（にせんねんはす）」

ニツ屋集落の蓮は、蓮の世界的権威である大賀一郎博士によって、千葉県の検見川遺跡の二千年前の地層から種が発掘され、開花した奇跡の蓮であることから「二千年蓮」と呼ばれています。大賀博士が古代織物の研究で十日町市に来たことが縁となり、昭和35年に二千年蓮の苗をニツ屋集落と小泉宝泉寺に移植し、昭和47年に開花したものがニツ屋集落にある現在の二千年蓮となります。毎年、夏になると桃色の美しい花が咲きます。



Photo：山田努／サンタ・クリエイト代表
新潟県写真家協会会長



お中元の

豆知識

「お中元とは」

夏のご挨拶としてすっかり定着しているお中元。元来は道教に由来する年中行事の一つで、中元の日（贖罪の日）として、罪を償うため火を焚いて神に祈る行事でした。その後、先祖を敬う行事となり、さらに現在ではお世話になった方や大好きな方に感謝の気持ちを込めて品物を贈る形へと少しずつ変化してきました。

「贈る時期は？」

一般的に関東圏では7月上旬から7月15日まで、関西を含む他の地域では7月15日から8月15日までと言われています。ただし最近の傾向としては早めに贈る方も増えていて、関東地区ではピークを避けて6月下旬に贈る方もいらつやいます。また、関西を含むその他の地域でも7月初めから15日頃までに贈る方が増えているようです。時期を迷われた場合、関東・関西の時期が重なる7月上旬～15日頃に贈るのが無難かと思えます。

時 期	関東地区	関東以外の地域
7月上旬 7月15日	「お中元」	8月15日までは 「お中元」
7月16日 立秋（8月7日頃）	「暑中御見舞」 （目上の方）	8月16日 9月上旬まで 「残暑御見舞」 （目上の方）
立秋を過ぎたら 9月上旬まで	「残暑御見舞」 （目上の方）	「残暑御見舞」 （目上の方）

「時期を逃してしまった場合」

お中元の時期を逃してしまった場合でも、熨斗の表書きを変えて贈れば問題はありません。

「喪中の場合」

お中元は感謝の気持ちを表すもので、自分「相手」とちらかが喪中であっても贈る事に問題はありません。ただ、四十九日前など、不幸からあまり日が経っていない場合は、少し時期をずらして「暑中御見舞」等とするようにしよう。



清津峡溪谷トンネル

黒部峡谷(富山県)、大杉谷(三重県)とともに日本三大峡谷の一つに数えられている、十日町の「清津峡」。その絶景を安全に見る為に作られたのがこのトンネルです。当地で3年に一度開かれている「大地の芸術祭」の作品の一つとしてリニューアルされ、この水鏡に反転する美しい景色が、全国でも有数の「映える」スポットとして、連日多くの方が訪れています。



JR 飯山線

飯山線は、長野市の豊野駅から、新潟県の越後川口を結ぶJRのローカル線です。十日町市の越後田沢駅から津南町の越後鹿渡駅に向かう列車を撮影しています。雄大な信濃川沿いを走るこの列車の車窓からは、四季の風光明媚な景色が楽しめます。

川西地区の田園

写真左(東側)には信濃川が流れ、河岸段丘に広がる田園風景は、日本の原風景ともいえるでしょう。写真右(西側)には山がある為西日が当たらず、夜は稲がゆっくり休める為、美味しいコメができると言われています。



川西地区 二六公園 ブナ林

小嶋屋総本店の程近くにある「二六公園」。約5ヘクタールもの土地に、数千本のブナが密生しています。緑の葉が美しく、木漏れ日は神秘的な美しさです。

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

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	540円 (税抜500円)

●特製天ぷら粉(625g)

「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下さい。



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
名物
たち

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

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)



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。

手練り盛り(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。

生麺

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



小嶋屋総本店

分店

昭和40年

長岡に出店

現在の株主長岡小嶋屋

昭和30年

十日町に出店

現在の株主小嶋屋

当社とは製法・製品が異なります。



皇室献上のあゆみ

昭和23年 7月18日 ○秩父宮殿下(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

会員登録ですぐ使える

500ポイントプレゼント!



廻る水車が
目印です!

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…振込から約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。(お買先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



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

水車の廻る

★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