



水車の廻る

越後魚沼へそば
小嶋屋総本店

風薫る初夏 魚沼の

Kojimaya Early Summer Gift 2025
kaze kaoru uonuma no shoka

初夏の風が薫り、新しい緑が芽吹く命の息吹を
力強く感じる季節がやってきました。
新緑まぶしい魚沼から、
この季節ならではの旬の味覚をお届けします。



真心と布乃利でつなぐ100周年

100年

お届け日
5月21日(水)～
6月7日(土)

期間限定
各日50セット
限定



魚沼産
アスパラセット

期間・数量
限定商品

アスパラガスと山竹の子の収穫は、天候に大きく左右され、お届けが遅れる場合があります。何卒ご了承いただけますようお願い申し上げます。また、時期により山竹の子の産地が変わる場合があります。



期間限定
各日50セット
限定

初夏の
魚沼づくしセット

新規

TEL 0120-4545-81



オンラインショップ

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>

特別企画商品

期間限定／
配達(着)日限定

配達(着)日 2025年5月21日(水)～6月7日(土)

お申込み締切日 2025年6月2日(月)

Kojimaya Early Summer Gift 2025

kaze kaoru uonuma no shoka



魚沼産 アスパラガス

太陽の恵みをさんさんと浴び、魚沼の土壌でたくましく育った新鮮なアスパラガスを出荷します。

鮮度と甘味が違います！

特製 天ぷら粉
サービス

アスパラガスと山竹の子を存分に楽しめるこだわり詰め合わせ

初夏の魚沼づくしセット

生そば
4人前

品番

価格

ショカ・ウオヌマ-4 **6,048円**(税抜5,600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) ● 特製天ぷら粉(625g×1) サービス ● 山竹の子(10本前後) ● 魚沼産アスパラガス(250g×2袋)

期間・配達(着)日限定商品 詳しくは下記スケジュール参照

魚沼産 アスパラセット

期間限定

各日**50セット**
限定



アスパラ
セット-4には
特製 天ぷら粉
サービス

期間限定

各日**50セット**
限定

※天ぷらの写真は調理例です。

期間限定

各日**50セット**
限定

生そば
4人前

品番

価格

アスパラセット-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) ● 特製天ぷら粉(625g×1) サービス ● 魚沼産アスパラガス(250g×2袋)

期間・配達(着)日限定商品 詳しくは下記スケジュール参照

生そば
2人前

品番

価格

ハーフアスパラセット-2 **2,916円**(税抜2,700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) ※天ぷら粉は付きません。 ● 魚沼産アスパラガス(250g×1袋)

期間・配達(着)日限定商品 詳しくは下記スケジュール参照

特別企画商品 配達(着)日のご案内

対象
商品

★初夏の魚沼づくしセット

★魚沼産アスパラセット

5月 2025 May 6月 2025 June

日 月 火 水 木 金 土

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。

				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
1	2	3	4	5	6	7

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
6月2日(月)

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。

〈初夏の魚沼づくしセット・魚沼産アスパラセット〉

- 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 6/2(月)
- 配達(着)日 5/21(水)～6/7(土)

※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。

期間・数量
限定商品

アスパラガスと山竹の子の収穫は、天候に大きく左右され、お届けが遅れる場合があります。何卒ご了承くださいませよう、お願い申し上げます。また、時期により山竹の子の産地が変わる場合があります。

TEL 0120-4545-81

ほろ酔いセット

布乃利へぎそばと、
小嶋屋総本店オリジナル
純米吟醸「へぎ酒」の
セットです。

期間・数量
限定

地元十日町産酒米100%
小嶋屋総本店オリジナル純米吟醸

「へぎ酒」

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主、小林重則が自信を持ってお勧めする逸品です。

そばを肴に
ぜひご賞味ください！



※写真はホロヨイ4です。

生そば
のみ
4人前

品番

ホロヨイ4

価格

5,292円(税抜4,900円)

なま

● 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) ● へぎ酒(純米吟醸酒)(300ml×1)

クール

生そば
のみ
2人前

品番

ホロヨイ2

価格

3,456円(税抜3,200円)

クール

おすすめ初夏の味覚

Early Summer Column

そば・アスパラガス・山竹の子 それぞれの生い立ち

魚沼産アスパラガス



産地
より

旬の時期は毎朝収穫され大忙し。そんな中、一つ一つ丁寧に選別して出荷します。

魚沼の高原で育ったアスパラガスです。鮮度は抜群であり、甘みも強く、特に茹で上げた時の甘みは格別です。

アスパラガスは「畑の豚」!?

生産者の間では、アスパラガスは「畑の豚」と言われています。その理由は他に類を見ないほど大量の肥料を使う為。まず畑づくり10aあたり20トン(基肥)、初夏から夏にかけて収穫されますが、夏の収穫後にも10aあたり約8トンの肥料を入れます。しかも当店で扱うアスパラガスの肥料は全て有機質というこだわり。このアスパラガスの美味しさは、魚沼の高原の気候と風土はもちろん、生産者の皆さんの努力による、年間を通じたアスパラ畑の徹底した管理で生み出されているのです。

アスパラガス前線!?も存在するヨーロッパ



アスパラガスの歴史は古く、南ヨーロッパにおいて紀元前には既に栽培されており、少なくとも二千年以上を数えるそうです。ヨーロッパでは春を告げる野菜として大変珍重され、日本の「桜前線」のような、「アスパラガス前線」なるものも存在し、ヨーロッパの人々から大いに愛されています。尚、日本にアスパラガスが伝わったのは江戸時代ですが、食用として本格的に普及したのは昭和四十年代と、意外にも最近です。世界的に人気のある野菜ながら、今は和の食材としてもすっかり定着したように感じます。



山竹の子



山竹の子は別名「根曲がり竹」とも呼ばれ、山中の沢地等に群生しています。山野に自生しているものをお付け致します。竹の子よりも灰汁が少なく、山菜独自の風味と甘みが特徴です。調理方法は皮をむいて茹でた後に、天ぷら、煮物、炒め物等に。



2倍つゆ
入り

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
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頂きます。

魚沼そうめんは、
当店のへぎそばの特徴
「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
海藻ふりをつなぎとした
独自の製法で丹念に仕上げた、
自慢の逸品です。

熟成乾燥

魚沼

純国産

海藻ふりのり仕立て

そうめん

春夏だけの
季節限定

品番	価格	内容(1人前170g)
ナマ2	1,944円(税抜1,800円)	生そば2人前
ナマ3	2,916円(税抜2,700円)	生そば3人前
ナマ4	3,888円(税抜3,600円)	生そば4人前
ナマ5	4,860円(税抜4,500円)	生そば5人前
ナマ6	5,832円(税抜5,400円)	生そば6人前
ナマ7	6,804円(税抜6,300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。

クール



布乃利(ふのり)
生へぎそば
(生そば)
老舗の味をご家庭で
玄そば自家製粉

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。※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。



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
テンブラコ	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	896円(税抜830円)

- ゆず七味 40g

「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、ノンカロリーの煎茶です。急須に入れ、日本茶の要領でお飲みください。

★パッケージが新しくなりました!
★保存に便利なチャック付き!

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



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。



二代目の技
二代目
小林申一

昭和32年承継

伝承
自慢ふのり
布利

熟成乾燥

へぎそば

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

トクK-15

トクK-30

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

布利うどんは、独特のツボツボした歯ごたえと、布利ならではのツルツルとしたのどが味わえる逸品です。茹で上げた後は冷水にさらし、「さるつんと」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70ml×8袋

品番	価格
KFZ-15	4,428円 (税抜4,100円)



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。

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(かせ繰り)

産地へのこだわり

手繰りへぎそば・めんつゆの原料は、選びぬかれた「純国産」です。

そば	めんつゆ
●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

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
NEW S-3T	2,538円 (税抜2,350円)	●そば180g×3袋 ●めんつゆ70ml×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

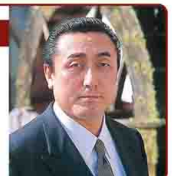
「とよむすめ」とは

「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って取り組み、地元(十日町市田川西町)のそば栽培を「とよむすめ」に切り替えを固く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。



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)



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。写真は北半島での採取の様子。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
現在の株主 長岡小嶋屋
昭和30年
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



■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～

小嶋屋総本店の製造工場は「ISO9001」認証企業です

小嶋屋総本店の製造工場(製造部)は、品質管理の国際規格である「ISO9001」を認証取得。伝統とこだわりで培った、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

店舗紹介▶

■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
■新潟店(新潟市) TEL.0250-21-7007



【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。

■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。(後払い不可)

●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ます。)

●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)コジマソウホンテン

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、郵送での注文の場合…投函から約10日～2週間後のお届け。)

送料は消費税率10%となります。

送料は本州・四国 880円(税込)
北海道・九州・沖縄 1,100円(税込)

クール便は別途330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20,000円以上の方は送料半額。
●お買上総額が税込30,000円以上で送料無料。(お届け先1軒につき税込2,800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