



水車の廻る

越後魚沼へきそば
山崎屋総本店

冬の ごちそう便

Kojimaya Winter Gift 2026
fuyu no gochiso-bin

玄そばの甘味や旨みが増す、
味わい深い冬のそば。
そして当地の冬の味覚を
お届けいたします。



車心と布乃利でつなぐ100周年

100年

お届け日
2月11日(水)～
3月4日(水)



期間・数量
限定

冬の
ほろ酔いセット



期間・数量
限定

冬の
ごちそうセット

TEL 0120-4545-81



新規
公式オンラインショップ 会員登録で
すぐ使える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

2026年2月11日(水)～3月4日(水)

お申込み締切日

2026年2月27日(金)

Kojimaya Winter Gift 2026
fuyu no gochiso-bin

当店自慢の生そばに、
栃尾油揚げ、辛味大根、
そして煮菜を
詰め合わせました。
当地の冬を彩る
ごちそうです。

冬のごちそうセット

※写真はフユ・3です。

期間・数量
限定



煮菜

雪国の知恵から生まれた
素朴で奥深い味



辛味大根

おろしそばにぴったり！



栃尾油揚げ

ふっくら香ばしい
こだわりの逸品
とちお

生そば のみ 3人前	品番	価格
	フユ・3	4,644円(税抜4,300円)

なま

- 生そば3人前(生そば510g×1、めんつゆ(ストレート)140ml×3、
すりごま4g、ゆず七味2g) ● 辛味大根(1個)
- 栃尾油揚げ(2枚/小林総本舗製) ● 煮菜(150g×1袋/あさひ山製)
- 揚げ玉サービス

クール

生そば のみ 2人前	品番	価格
	フユ・2	3,780円(税抜3,500円)

なま

- 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) ● 辛味大根(1個)
- 栃尾油揚げ(2枚/小林総本舗製) ● 煮菜(150g×1袋/あさひ山製)
- 揚げ玉サービス

クール

特別企画商品 配達(着)日のご案内

対象
商品

・冬のごちそうセット

2月		2026		February		3月		2026		March	
日	月	火	水	木	金	土					
2/1	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					
3/1	2	3	4	5	6	7					

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。

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
2月27日(金)

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。

〈冬のごちそうセット〉

- 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 2/27(金)
- 配達(着)日 2/11(水)～3/4(水)

※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。

※写真は調理の一例です。

TEL 0120-4545-81

冬のほろ酔いセット

布乃利生へぎそばと、オリジナル純米吟醸「へぎ酒」。そして、おつまみにぴったりの甘えび塩辛・数の子ハリハリのセットです。



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」



そばを肴に、ぜひご賞味ください！
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。

新潟市／(株)三幸 「甘えび塩辛」

第13回 新潟市土産品コンクール 金賞受賞



とろける甘さと、ぷりっとした食感が特長の甘えびを、こだわりの塩糍でじっくりと熟成しました。まろやかな味わいは、キリッと冷やした「へぎ酒」によく合います。

新潟市／(株)三幸 「数の子ハリハリ」

2023年 全国漬物グランプリ本漬部門 銀賞受賞



割干大根の甘みと、数の子・するめ・昆布の旨みを引き出した醤油風味の豊かな味わい。大根や数の子の心地よい食感や、噛むほどに口に広がる旨みが特長です。

期間・数量
限定



※写真はフユ・ホロヨイ4です。

品番	価格
フユ・ホロヨイ4	6,264円(税抜5,800円)
生そばのみ 4人前 ● 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) ● 三幸 甘えび塩辛(100g) ● 三幸 数の子ハリハリ(100g)	

品番	価格
フユ・ホロヨイ2	4,428円(税抜4,100円)
生そばのみ 2人前 ● 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) ● へぎ酒(純米吟醸酒)(300ml×1) ● 三幸 甘えび塩辛(100g) ● 三幸 数の子ハリハリ(100g)	

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

※写真はナマ4です。



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。

おすすめ 冬の味覚

Winter Column

この冬おすすめの
冬の味覚をご紹介します



長岡市/小林総本舗(有)

栃尾油揚げ

別名「ジャンボ油揚げ」とも呼ばれる大きな油揚げ。口に入れるとカリッとした食感と程よい弾力があり、中はふっくら柔らかいのが特徴です。焙煎した菜種100%の油で、香り高くカリッと揚げています。

一日熟成

一般的な油揚げは作った豆腐をすぐに揚げますが、この「栃尾油揚げ」は豆腐を1日熟成させることで、表面の水分を飛ばし中心部だけに水分を残します。外はカリッと中はふんわり油揚げは、こうして生み出されています。

栃尾油揚げは
鮮度が大切!

栃尾油揚げの消費期限は、生そばと同じで、到着日を含め3日(北海道・九州・四国・中国地方は2日)です。消費期限が短いので、早めにお召し上がりください。
※食べきれない場合は冷凍で保存できます

ここが
こだわり



おろしそばにぴったり!

辛味大根

おすすめの
食べ方

軽く水洗いして、皮ごとすりおろすだけ。キリッとした辛みがそばの旨みを引き立てます。油揚げにたっぷり添えれば、香ばしさが倍増。焼き魚との相性も抜群です!



普通の大根(青首大根)と違い、水分が少なく、すりおろすと辛いのが特徴です。水洗いした後、持ちやすい大きさにカットして皮ごとすりおろし、そばの薬味としてお召し上がりください。また、セットの栃尾油揚げのほか、天ぷらや焼き魚に添えても美味しくお召し上がりいただけます。

冬を迎えた今が旬

辛味大根を存分に楽しむなら、冬の寒さで辛味が増すこの時期がおすすめです。また、時間経過によって香りや辛味が飛んでしまうため、なるべくおろしたての新鮮な状態で召し上がりください。

ここが
こだわり



長岡市/酒楽の里 あさひ山

あさひ山 煮菜

おすすめの
食べ方

調理済ですので、そのまま酒肴やご飯のお供に。軽くレンジアップして温めても。また、酒粕を入れて再び火を入れると粕煮になります。



雪国の、青物の無い冬の貴重な保存食として、大切にされてきた野沢菜の塩漬け。その野沢菜を茹でて塩出ししてから油でさっと炒め、うち豆や油揚げを加えてじっくり煮上げたものを「煮菜」と呼びます。厳しい雪国の暮らしの中で生まれた知恵の料理であり、滋味あふれる味わいは、古くから、食卓を囲む家族の心を温めてきました。

こだわりの逸品

温めてお皿に盛りつけるだけで、ご家庭で気軽にふるさとの味をお楽しみいただけます。合成保存料・着色料を一切使用せず、こだわりの素材を上品に仕上げた越後の味覚をぜひご賞味ください。

ここが
こだわり



手軽にサクサク
特製 天ぷら粉

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、ノンカロリーのお茶です。急須に入れ、日本茶の要領でお飲みください。

★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

いる乾麺です。

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
技
小林申一

昭和32年承継

伝承
自慢



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



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いただきます。



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	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。



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、糸の端付けに使われ、このつなぎのそばが生み出されたが、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。



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…静岡(焼津)産、 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



品番	価格	内容
S-3	1,836円(税抜1,700円)	●そば180g×3袋
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(十日町市田川西町)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。



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

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

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、繊目の目に模して盛りつけます。

生麺

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。

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、川西町本島地区の「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	昭和40年
現在(株)小嶋屋	十日町に出店	十日町に出店
現在(株)小嶋屋	十日町に出店	十日町に出店
現在(株)小嶋屋	十日町に出店	十日町に出店

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 ○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。

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!



～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。伝統とこだわりを則った、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。



廻る水車が
目印です!

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

■亀田インター店(新潟市中央区) TEL.025-250-5700
■小針店(新潟市西区) TEL.025-233-0033
■松崎店(新潟市東区) 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(新潟市秋葉区) TEL.0250-21-7007

■一翔 女池インター店(新潟市中央区)
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)

- 郵便振替…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…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

【ご注意】・発送した商品を転送される場合、別途送料がかかります。・注文後に商品や住所を変更される場合、手数料をいただくことがあります。・交通事情により、ご希望日時にお届けできない場合があります。・ご不在等で消費期限切れとなった場合は、依頼主様へ返品いたします。

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、郵送のご注文の場合…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。

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

★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