



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――。



水車の廻る

元祖布乃利つなぎ
小嶋屋総本店

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

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。

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、川西町小島地区の「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
現在の(株)小嶋屋
昭和40年
長岡に出店
昭和30年
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。

ISO 9001
JQA-QMA14466

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/>

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

■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

■新津店(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)

- 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)コジマヤソウホントン

【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。

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。)

お申し込み・お問い合わせは

水車の廻る **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AM9:30~PM6:00) 携帯電話からおかけ頂けます。

★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

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ませ)

期間限定でポイント5倍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5倍 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24日(木)までにご注文の方は **ポイント5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!

20,000円(税込)以上で送料半額!
30,000円(税込)以上で送料無料で!

★お届け先1軒につき税込2,800円以上の(追加注文には適用されません)

★一度の注文に限りです。(追加注文には適用されません)



伝承
自慢

布乃利 へぎそば

熟成乾燥



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

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

昭和32年継承

二代目 小林 申一

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。



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20,000円を超えても割引の対象になりません。



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20,000円を超えても割引の対象になりません。



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20,000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



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**

昭和四十年代に、
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。



品番	価格	内容(1人前170g)
★ソウメン2	1,944円 (税抜1,800円)	生そうめん2人前
ソウメン4	3,888円 (税抜3,600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

●内容／生そうめん・めんつゆ・ゆず七味・すりごま

★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20,000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24日(火)～7月31日(木)
お申込み締切日／7月24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す。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



前・常務取締役
大平 康栄

昭和40年代、従業員用の贈いとして、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。

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、より滑らかな食感になっています。

布乃利
生そうめん

より滑らかな食感

布乃利

夏季
限定

6月24日(火)～
7月31日(木)
限定販売



※写真はナマ4です

当店
自慢

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

●内容／生そば・めんつゆ・ゆず七味・すりごま

★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20,000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。

日本の夏を涼しく味わう
小嶋屋総本店の生へぎそば

初代
重太郎
の心

生へぎそば
(生そば)



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、ツルツル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、多くのお客様にご愛顧頂いている、当店自慢の味わい。です。

「挽きたて」「打ちたて」の老舗の味を、ご家庭でそのまま召し上がり頂けます。

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24日～7月31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24日(木)

※配達(着)希望日の7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					



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24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	4,428円 (税抜4,100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7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24日(火)～7月31日(木)・お申込み締切日／7月24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。



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

夏季
限定

6月24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	4,428円 (税抜4,100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7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24日(火)～7月31日(木)・お申込み締切日／7月24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。



お中元ギフト(生麺)

公式オンラインショップ

ポイント5倍キャンペーン実施中!

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24日(木)までにご注文の方はポイント5倍!



海藻ふりの仕立て

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の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。

魚沼そうめん

熟成乾燥



布乃利うどん

熟成乾燥



布乃利うどんは細めの平打ち麺で、当店伝承の海藻ふのりならではのツルツルした喉越し、独自の歯応えある食感が味わえる逸品です。茹で上げた後は冷水で締め、そのまま「冷たいうどん」として召し上がって頂くのがおすすめです。



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	



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
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
TKFH-15	4,428円 (税抜4,100円)	●そうめん200g×15袋
TKFH-30	8,748円 (税抜8,100円)	●そうめん200g×30袋



品番	価格	内容
TKFZ-15	4,428円 (税抜4,100円)	●うどん200g×15袋
TKFZ-30	8,748円 (税抜8,100円)	●うどん200g×30袋



純国産 厳選

手繰り

へぎそば

布乃利つなぎ

熟成乾燥

「地産地消」

素材に更なる

こだわりを



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	



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



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20,000円を超えても割引の対象になりません。



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	



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

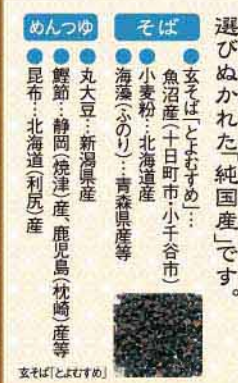
★送料ご注意下さい お届け先1カ所にこの商品1個を送る場合、商品代金が合計で20,000円を超えても割引の対象になりません。



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、選り抜かれた純国産の原料のみを使用して仕上げた、自信を持ってお勧めする乾麺です。



「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、箸の目に似て並べた形」または「その動作」の事。もともとふりは、当地方の雑穀文化である。余の贈り物に使われ、このつなぎのそばが生まれ、それが、その雑穀の「かせぐり」の動作、形から伝った「手繰り」の名で呼ばれるようになった。「手繰り」は「へぎそば」とも呼ばれた。昔ながらの雑穀文化を、当店三代目の熱い思いが込められております。



「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、箸の目に似て並べた形」または「その動作」の事。もともとふりは、当地方の雑穀文化である。余の贈り物に使われ、このつなぎのそばが生まれ、それが、その雑穀の「かせぐり」の動作、形から伝った「手繰り」の名で呼ばれるようになった。「手繰り」は「へぎそば」とも呼ばれた。昔ながらの雑穀文化を、当店三代目の熱い思いが込められております。



「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(十日町市旧川西町)のそば栽培を「とよむすめ」に切り替えを図る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「とよむすめ」の品種統一が行われました。

布乃利へぎそば・そうめん・うどん

手繰りへぎそば

生へぎそば・生そうめん・セット

価格別一覧

※販売実績は令和6年中元期（6月～8月）の売上順位です。

★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20,000円を超えても割引の対象になりません。

★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20,000円を超えても割引の対象になりません。

★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20,000円を超えても割引の対象になりません。

★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20,000円を超えても割引の対象になりません。

★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20,000円を超えても割引の対象になりません。

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



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

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

品番 価格 掲載ページ

KFH-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-3T 2,538円 (税抜2,350円) 6

●そば180g×3袋
●めんつゆ70ml×3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

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

品番 価格 掲載ページ

KFH-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-5T 3,942円 (税抜3,650円) 6

●そば180g×5袋
●めんつゆ70ml×5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



「そば汁のこだわり」

小嶋屋総本店

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」

きりつとした味わいの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。

「そば汁のこだわり」

小嶋屋総本店

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。

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

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問い合わせいただけます。詳しくは申込み用紙をご参照ください。

自家製粉にもこだわり

当店の生麺・乾麺は全て玄そば（殻付きのそばから仕入れ、低温倉庫にて貯蔵しています。必要な分だけを自家製粉し、鮮度を大切にしています。製粉から製麺まで一貫した工程からこそできる「そば」の鮮度は、小嶋屋総本店の味を支えるこだわりの一つでもあります。

玄そば 低温倉庫

玄そば

石臼自家製粉

品番 価格 掲載ページ

トクK-15 5,238円 (税抜4,850円) 2

●そば200g×15袋
●ダンボール箱入

品番 価格 掲載ページ

トク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

トク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

トクS-30 14,580円 (税抜13,500円) 6

●そば180g×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-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

水車小屋 便り

初夏・夏の十日町ギャラリー

当店の地元・新潟県十日町市は歴史があり、厳しくも美しい多くの自然が残る町です。この度は、元銀行員で、地元の写真愛好家・平野悟様のご協力を得て、「初夏・夏の十日町ギャラリー」をお届けします。感性豊かな素敵な写真の数々を、ぜひお楽しみください。



Photo: 平野悟
十日町市出身・在住
元銀行員であり、趣味で写真を撮影されています。その美しい写真の数々は、当店の店舗にも飾らせて頂いております。



餌を求める鷺(サギ) 【小根岸地区】

水辺で見られる、首と足の長い、大きな鳥——鷺は主に水生生物を餌としているため、水田の多い十日町市は鷺の生息に適した環境といえます。この時期、水田では餌を求める鷺の姿をよく見かけます。

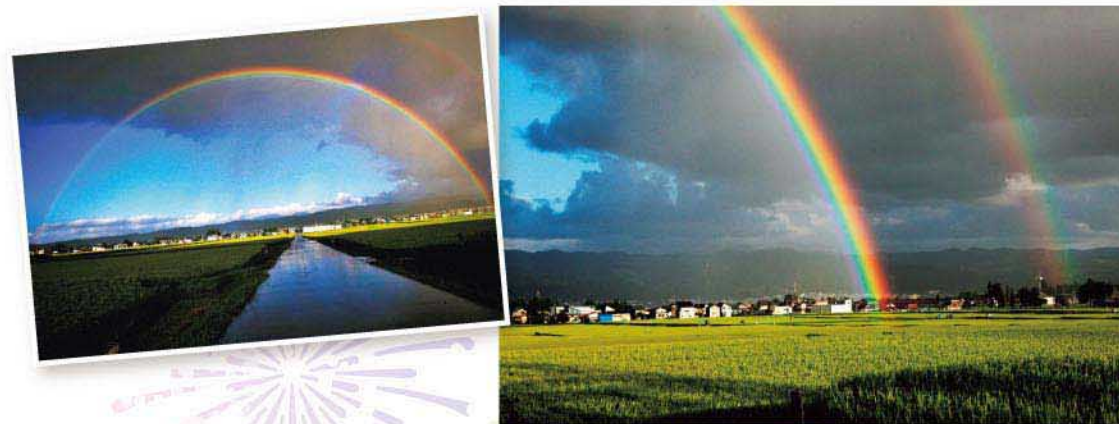


クロスカントリー部選手を見つめる鷺 【下島地区】

地元の県立十日町高校は、クロスカントリー部の強豪としても知られています。信濃川の堤防で練習している選手たちを、鷺も応援しているのかな？

虹のかかる田園 【千手地区】

ここは小嶋屋総本店のすぐ近く、千手地区の田園です。夏の昼間、大雨のあとに日が差し込むと、稀に見られる幻想的な風景です。



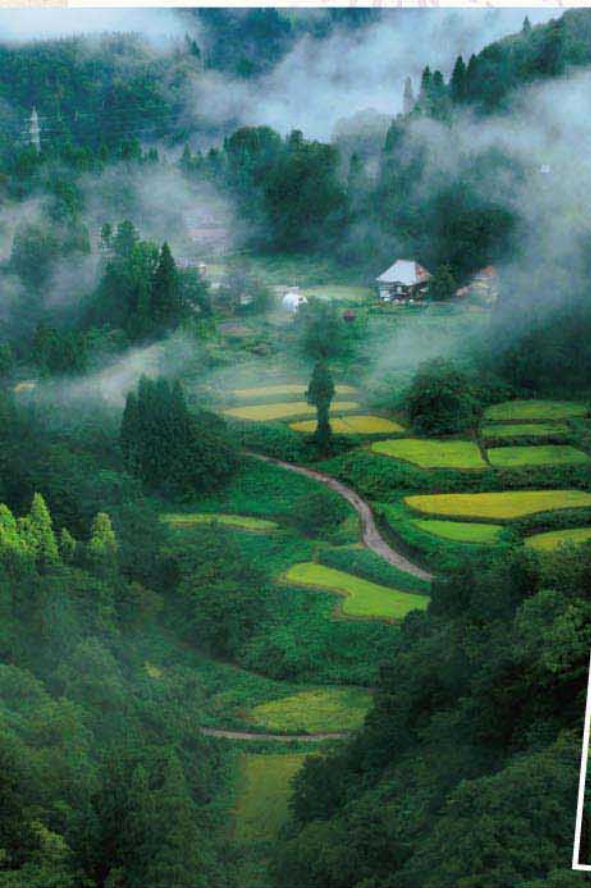
水鏡に映る夏空 【山谷地区】

初夏の、田植えが終わったばかりの田園。水鏡に映る青空の美しさは格別です。



朝霧に包まれる集落 【山谷の山から松代地区】

朝霧が立ち込める、夏の十日町の朝。集落が霧に優しく包まれているかのよう。



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(7月15日)は贖罪の日として、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日までとされています。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しやいます。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。時期を迷わせた場合、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ひます。

時期	関東地区	関東以外の地域
7月上旬～7月15日	「お中元」	
7月16日～立秋(8月7日頃)	「暑中御見舞」「暑中御伺(目上の方)」	
立秋を過ぎたら～9月上旬まで	「残暑御見舞」「残暑御伺(目上の方)」	8月16日～9月上旬まで 「残暑御見舞」「残暑御伺(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」とど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」等とするようにしてよ。

小嶋屋 総本店の 名産品たち



品番	価格
テンプラコ	594円 (税抜550円)
●特製天ぷら粉 (625g)	



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	



品番	価格
ユズシチミ	896円 (税抜830円)
●ゆず七味40g	



品番	価格
KT-300	594円 (税抜550円)
●めんつゆ (2倍つゆ) 300ml	



品番	価格
KC-150	594円 (税抜550円)
●そば茶150g	

★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!

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。

「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、ノンカロリーの茶です。急須に入れ、日本茶の要領でお飲み下さい。