



# お中元

水車の廻る  
元祖布乃利つなぐ  
小嶋屋総本店



真心と  
布乃利つなぐ  
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23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。  
※ポイントをお得す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 一度の注文に限ります。  
税込2,800円以上の(追加注文には適用されません)  
★お買い上げ先1軒につき 一度の注文に限ります。

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



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。



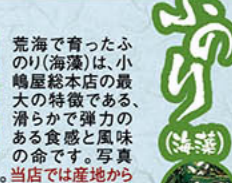
生麺



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、異物混入の無い様に裏ごしを掛けます。とても手間がかかりますが、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。



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30年 十日町に本店  
昭和40年 現在の移転前小嶋屋  
昭和49年 現在の移転後小嶋屋  
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。

ISO 9001  
~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。

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 カゴジマヤソウホнден  
【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。 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。 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。 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。

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)  
★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。 TEL 0120-4545-81  
★フリーアクセスの受付専用ファックス(24時間受付) FAX 0120-548-014  
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す。)



伝承  
自慢

ふのり  
布乃利

そば

昭和32年承継  
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お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-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



品番 価格  
K-5 1,998円  
(税抜1,850円)

●そば200g×5袋



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-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。



詰合せ  
ご家庭用

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頂きます。

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。

熟成乾燥



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



初代重太郎の心

日本の夏を涼しく味わう  
小嶋屋総本店の生へぎそば

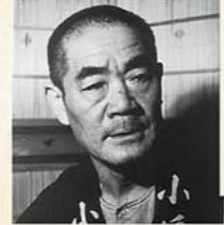


布乃利 (Funo-ri) 生へぎそば (生そば)

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



初代 小林重太郎

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」「打きたて」の老舗の味を、ご家庭でそのまま召し上がり頂けます。

当店自慢

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。お申し込みの旨お申し付けください。(※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。



※写真はナマ4です

品番	価格	内容(1人前170g)	クール
★ナマ2	1,944円(税抜1,800円)	生そば2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。
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	

より滑らかな食感

布乃利

なま 生そば

一般的に生そばといえは乾麺を思い浮かべますが、生そば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。

夏季限定  
6月23日(火)~7月30日(木) 限定販売



クール

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23日(火)~7月30日(木) お申込み締切日/7月23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。お申し込みの旨お申し付けください。(※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

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。

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法に取り組み、昭和60年に商品化したのが「布乃利生そうめん」です。  
当店のそばの特徴を「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。



前・常務取締役 大平康栄



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23日(火)~7月30日(木)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23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
6月	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					

創味のごまだれ

めんつゆ1人前(140ml)に、ごまだれ1袋(50g)を混ぜ合わせるだけでOK。お手軽に本格的なごまだれつゆを楽しめます。



涼風セット

生そうめん4人前  
ごまだれ 薬味付 セット

夏季限定  
6月23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	4,644円(税抜4,300円)

生そうめん4人前、みょうが、大葉、あさつき、ごまだれ50g×2袋付 ※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23日(火)~7月30日(木) お申込み締切日/7月23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  
ごまだれ 薬味付 セット

夏季限定  
6月23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	4,644円(税抜4,300円)

生そば2人前、生そうめん2人前、みょうが、大葉、あさつき、ごまだれ50g×2袋付 ※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23日(火)~7月30日(木) お申込み締切日/7月23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。



風味豊かなごまだれで、生そうめんをより美味しく



海藻ふりの仕立て

# 魚沼そば



熟成乾燥

# 布乃利



熟成乾燥

魚沼そばは、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、最高級の小麦粉と当店伝承の海藻ふのりを、丁寧に仕上げた、独自の逸品です。

数量1,000セット限定

夏季限定

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	内容
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	内容
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頂きます。



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頂きます。



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

「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(十日町市旧川西町)においてそば栽培の品種統一が行われました。



産地へのこだわり

手繰りへぎそばはめんつゆの原料は、選りぬかれた「純国産」です。  
●玄そば「とよむすめ」  
●小麦粉 北海道産  
●海藻ふのり 青森県産  
●丸大豆 新潟県産  
●鰯節 静岡(焼津)産 鹿児島(枕崎)産  
●昆布 北海道(利尻)産  
玄そば【とよむすめ】

「手繰りつなぎ」とは

「へぎそば」を盛り付ける際、一口ずつ食べやすく、麺の目に横して並べた形(またはその動作)である。もともとふのりは、当地方の織物文化で、糸の糊付けに使われ、このふのりがそばが生まれましたが、その織物の「かせり」の動作から伝った伝統技術と「手繰りつなぎ」の動作は、当地方の織物文化、そしてそばという食文化を、当店三代目の熱き想いが込められております。



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頂きます。



品番	価格	内容
S-10	5,400円 (税抜5,000円)	●そば180g×10袋



品番	価格	内容
S-5	2,862円 (税抜2,650円)	●そば180g×5袋



品番	価格	内容
★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	内容
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	内容
★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年承継  
「本質にとことんこだわった乾麺を作るといふ三代目の想いから、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。」  
純国産のみの最高素材で「生そばの味わいに近づけた乾麺」とよむすめ100%。

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7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。

20000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



布乃利生そうめん価格

品番	価格
ソウメン2	1,944円 (税抜1,800円)

●生そうめん2人前

布乃利生へぎそば価格

品番	価格
ナマ2	1,944円 (税抜1,800円)

●生そば2人前

品番	価格
ナマ5	4,860円 (税抜4,500円)

●生そば5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20,000円を超えても割引の対象になりません。

R7年販売実績 2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

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

R7年販売実績 7位

1,000円セーフティ

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
ソウメン4	3,888円 (税抜3,600円)	

●生そうめん4人前

R7年販売実績 4位

品番	価格
ナマ4	3,888円 (税抜3,600円)

●生そば4人前

品番	価格
ナマ3	2,916円 (税抜2,700円)

●生そば3人前

品番	価格
ナマ6	5,832円 (税抜5,400円)

●生そば6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20,000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。

35000円(税抜)

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

R7年販売実績 8位

夏季 限定

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

R7年販売実績 9位

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
スズカゼ	4,644円 (税抜4,300円)	4

生そうめん4人前、みょうが、大葉、あさつき、ごまだれ付

夏季 限定

品番	価格	掲載ページ
セラギ	4,644円 (税抜4,300円)	3

生そば2人前、生そうめん2人前、みょうが、大葉、あさつき、ごまだれ付



50000円(税抜)

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

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
S-8T	6,264円 (税抜5,800円)	6

●そば180g×8袋  
●めんつゆ70ml×8袋

自家製粉にも「こだわり」

当店の生麺・乾麺は全て玄そば(飛付きのそば)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「貫いた工程」だからこそできる「そば」

粉の鮮度は、小嶋屋総本店の味を支えるこだわりのついでにもあります。

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。

玄そば 低温倉庫  
玄そば 石臼自家製粉

ご家庭用詰合せ

R7年販売実績 3位

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

R7年販売実績 1位

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

R7年販売実績 10位

夏季 限定

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

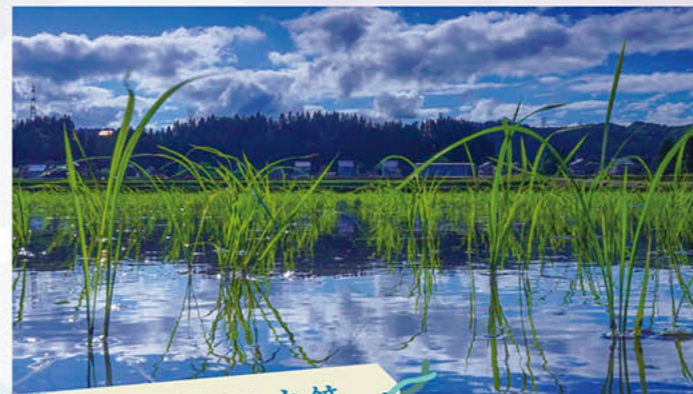
品番	価格	掲載ページ
トクFZ-30	8,748円 (税抜8,100円)	5

●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

当地、新潟県十日町市は、厳しくも美しい、多くの自然が残る町です。四季によってまるで別の貌を見せてくれる、魅力あるふるさと。今回は当社の写真好き「スタッフK」さんが撮影した、初夏夏の十日町ギャラリーをお届けいたします。



### 鏡坂地区の水鏡

十日町市の中でも、河岸段丘の高台に位置する「鏡坂地区」。信濃川がある東側からたつぷりと朝日が当たり、西側には山があることで西日を遮り、稲作にはとても良い環境だと言われています。水鏡に映る青空と生命力あふれる青々とした稲が、心を捉える一枚です。

Photo: 当社スタッフKさん  
顔・名前出NGですが、休みの日は写真のために、日が昇る前から遠出をするほど撮影好きな当社男性スタッフです。



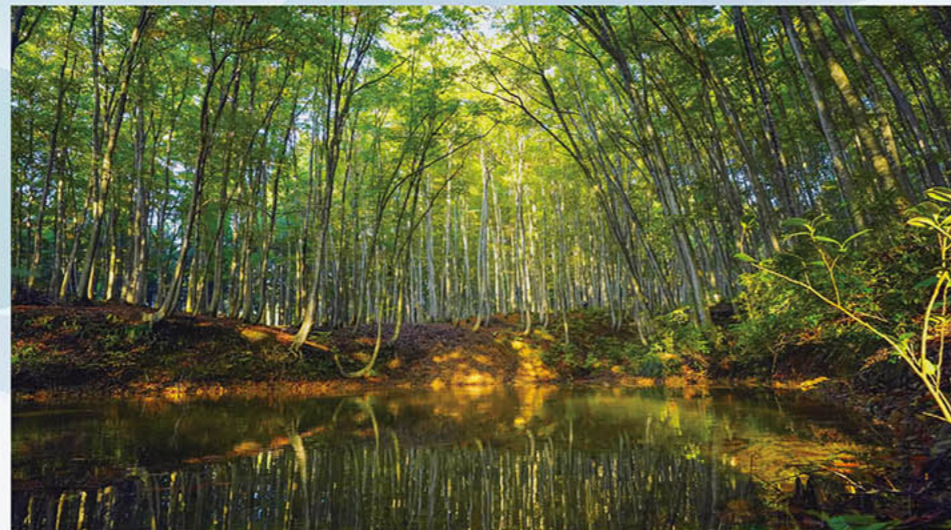
### 星峠の棚田

旧松代町地区にある星峠には、大河ドラマのオープニングにも使われた、美しく有名な棚田群があります。雲海に包まれた田んぼの、静かなきらめき。ノスタルジーを感じさせる山の樹々と広い空—この水鏡が見られるのは雪解けした春先と、稲刈り後から雪が降るまでの限られた期間。田仕事を連続と受け継いできた農家の皆さんが、守り続ける景色です。



### 美人林

旧松之山町地区にあるブナ林。すらりとまっすぐに伸びた、樹齢約100年の美しいブナの木々が約3,000本群生しており、その立ち姿がまるで女性のように美しいことから、「美人林」と名付けられました。時に爽やかに、時に幻想的に。季節や天候によって様々に表情を変える、神秘的なスポットです。



## 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。元來は道教に由来する年中行事の一つで、中元の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っしゃいます。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」	
7月16日～立秋(8月7日頃)	「暑中御見舞」 「暑中御伺い(目上の方)」	8月15日までは「お中元」
立秋を過ぎたら～9月上旬まで	「残暑御見舞」 「残暑御伺い(目上の方)」	8月16日～9月上旬まで「残暑御見舞」 「残暑御伺い(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なので、「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が、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下さい。

## 小嶋屋 総本店の 名産品 たち

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)

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

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

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

「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

★保存に便利なチャック付き!