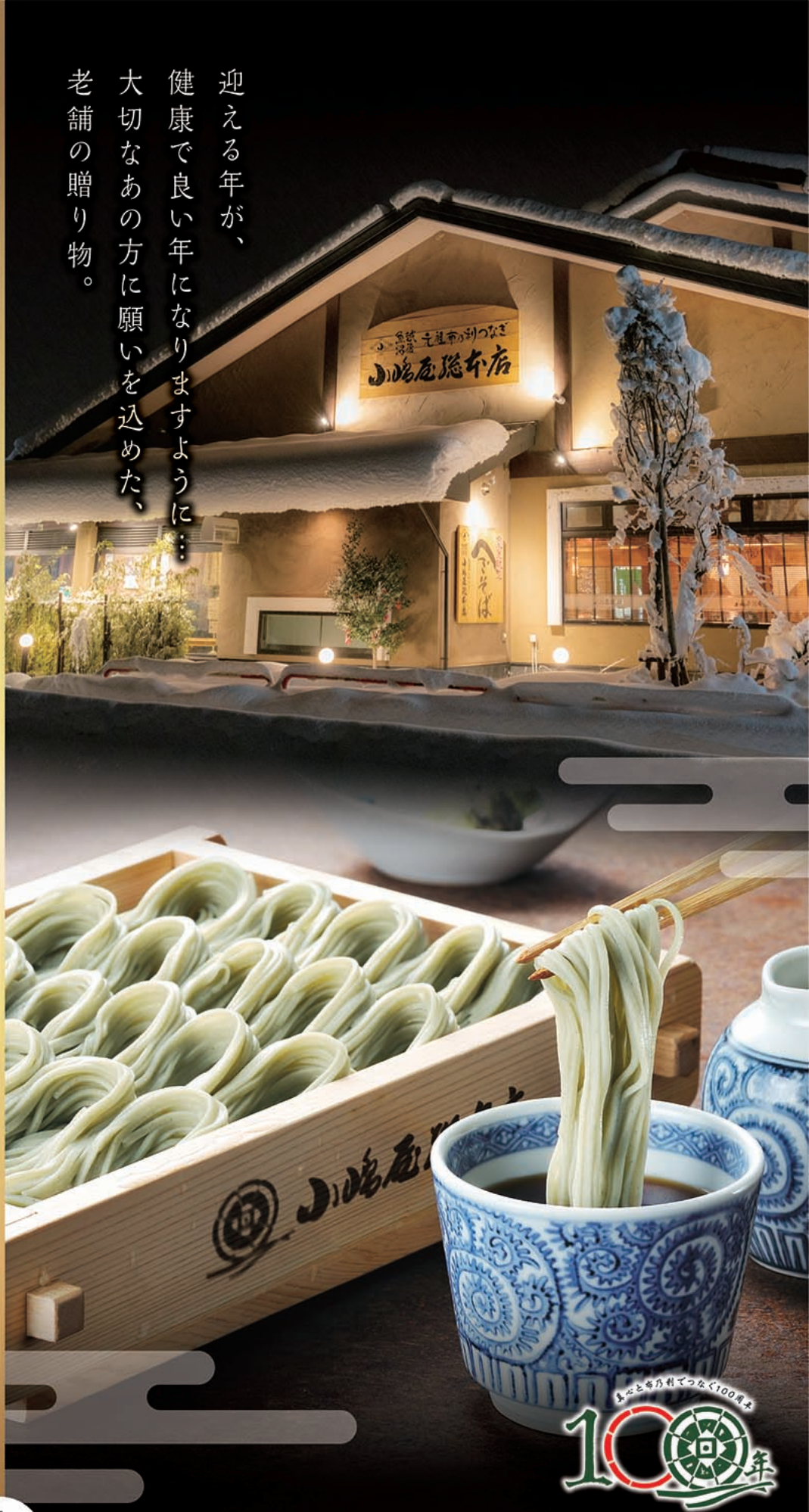
水車の廻る

越後魚沼へぎそば

小嶋屋総本店

お歳暮

迎える年が、
健康で良い年になりますように…
大切なあの方に願いを込めた、
老舗の贈り物。



2026
KOJIMAYA
WINTER
GIFT

100年

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 12月6日(日)までにご注文の方はポイント5倍!

ポイントとは

※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!

★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。

★一度の注文に限ります。(追加注文には適用されません)



お歳暮ギフト〈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 特典2 新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
12月6日(日)までにご注文の方はポイント5倍！

ゆく年、くる年 セット

今年一年に感謝し、新たな気持ちで年を迎える…。
小嶋屋総本店がお届けする、毎年ご好評頂いている、年末特別企画です。
年越そばを食べた後は、お正月に魚沼産の美味しいお米やおもちを楽しめる、こだわりの詰め合わせです。

地元の味にこだわった、自信を持っておすすめする「米」「もち」

地元魚沼産コシヒカリ



魚沼産の中でも、当店のある十日町市・旧中魚沼郡川西町地区で生産されたコシヒカリです。
当地は、東側に日本一の大河・信濃川が流れ、西側に山があります。それはつまり、朝日が良く当たり、夕方は西日が当たらないという、美味しい米づくりに最も適した田んぼで育ったお米なのです。別名「早寝早起きの田んぼ」とも言われる最高の環境の中、農家の方々に大切に育てられた、この土地ならではの美味しいお米です。



きねつき餅

魚沼産の中でも、当店のある十日町市・旧中魚沼郡川西町地区で生産された良質の「こがねもち」を100%使用した、本物のきねつき餅です。
添加物を使用せず、昔ながらの製法で心を込めて手作りしたお餅は、雪肌のようにきめ細かく、良く伸び、コシが強く、滑らかな舌触りなのが特徴です。

年末限定

配達(着)日
12月28日～30日

お申し込み締切日 12月20日迄

※松・竹・梅セットは、年末(12月28日～30日)のお届け限定商品です。
(通常の「生へぎそば」はP7をご覧ください)

人気の生そば(4人前)に
魚沼産コシヒカリとこがねもち100%の
切りもちを加えた贅沢なセットです。



生そば
お米
おもち

年末限定

松セット

配達日
12月28日～30日着(お届け)

お申し込み締切日／12月20日迄

クール

生そば(4人前)

品番	価格
マツ	9,072円(税抜8,400円)

プラス
- 魚沼産コシヒカリ 新米 2kg
- きねつき こがねもち100%切り餅(9切・約480g)×3袋

※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。
- 消費期限／到着後3～4日　※切りもちの賞味期限は製造後2ヵ月となります。
- 保存方法／要冷蔵10℃以下
- お申し込み締切日／12月20日迄 ●配達(着)日／12月28日～30日

※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。
※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。

お申し込み締切日 12月20日迄
配達(着)日 12月28日~30日
年末限定
年末(12月28日~30日)のお届け限定商品です。
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※指定のない場合は28日着です。(北海道・九州・四国・中国地方は29日着)
※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。

冷凍できます。
食べきれない場合は冷凍保存して頂き、年明けに解凍してお召し上がりください。
※冷凍後、1か月以内にお召し上がりください
(麺の乾燥を防ぐため、冷凍、解凍の際はラップ等でお包みください)



人気の生そば(4人前)にこがねもち100%の切りもちを加えたお求めやすい組合わせです。



年末限定
竹セット

配達日
12月28日~30日着(お届け)
お申し込み締切日/12月20日迄

生そば(4人前)

クール

品番	価格(税込)
タケ	7,236円(税抜6,700円)

プラス ●きねつき こがねもち100%切り餅(9切・約480g)×3袋

※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。
●消費期限/到着後3~4日 ※切りもちの賞味期限は製造後2ヵ月となります。
●保存方法/要冷蔵10℃以下
●お申し込み締切日/12月20日迄 ●配達(着)日/12月28日~30日
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。
※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。

人気の生そば(4人前)に魚沼産コシヒカリを加えたお求めやすい組合わせです。



年末限定
梅セット

配達日
12月28日~30日着(お届け)
お申し込み締切日/12月20日迄

生そば(4人前)

クール

品番	価格
ウメ	7,236円(税抜6,700円)

プラス ●魚沼産コシヒカリ 新米 2kg

※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。
●消費期限/到着後3~4日 ●保存方法/要冷蔵10℃以下
●お申し込み締切日/12月20日迄 ●配達(着)日/12月28日~30日
※北海道・九州・四国・中国地方へは29日・30日のお届けとなります。
※この商品は数量限定となっております。品切れの際はご容赦ください。
※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。

年越へぎそば



へぎそばを囲んで、家族みんなの幸せを願う
団らんのひととき。

通常の「生へぎそば」はP7をご覧ください

こだわりと
自慢の味を
真心込めて（お届けする事を）
約束します
良いお年をお迎え下さい
小嶋屋総本店
店主 小林重則

布乃利つなぎ
年越
生へぎそば
（生そば）

「年越そば」専用包装紙でお届け



◆石白自家製粉
◆そば粉100%
◆ふのり（海藻）つなぎ

※写真は4人前のセットです。
生そば、めんつゆ、すりごま、
ゆず七味がセットされております。

クール便でお届けします。

発送は「クール便」で確実な品質管理のもと、特別包装で万全を期してお届けします。

※北海道・九州・四国・中国地方へは12月29日・30日のお届けとなります。
※指定のない場合は28日着です。
（北海道・九州・四国・中国地方は29日着）
※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。

冷凍できます。

食べきれない場合は冷凍保存して頂き、年明けに解凍してお召し上がりください。
※冷凍後、1か月以内にお召し上がりください
（麺の乾燥を防ぐため、冷凍、解凍の際はラップ等でお包みください）

年越そば価格表（1人前170g）

品番	内容	価格
*トシコシ・2	2人前	1,944円（税抜1,800円）
トシコシ・3	3人前	2,916円（税抜2,700円）
トシコシ・4	4人前	3,888円（税抜3,600円）
トシコシ・5	5人前	4,860円（税抜4,500円）
トシコシ・6	6人前	5,832円（税抜5,400円）
トシコシ・7	7人前	6,804円（税抜6,300円）

●消費期限／到着後3～4日
●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。

12月28日～30日到着ご希望の生そばは、左の品番でご注文ください。

年末限定

配達（着）日
12月28日～30日

お申し込み締切日 12月20日迄

※松・竹・梅セットは、年末（12月28日～30日）のお届け限定商品です。
（通常の「生へぎそば」はP7をご覧ください）

★送料にご注意ください お届け先1カ所にこの商品（トシコシ・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。

※12月28日～12月30日にお届けする商品のご請求書は、年明けにお送りさせて頂きます。ご了承くださいませ。

年越そばの由来

年越そばの由来は諸説ありますが、共通して言える事は、そばは縁起が良いものとして扱われて来たという事。
左記はほんの一例です。

一、金銀細工（かざり屋）説

その昔、金銀細工の職人は、そば団子を転がして飛び散った金粉を吸い集め、その団子を水に溶かして金粉を集めたそう。そのことから「そばは金銀を吸い取る」と言われ、「そばは金を集める縁起の良いもの」として食べられるようになったとのことです。

二、関東長者の縁起説

江戸時代には、月の終わりを「つごもり」、十二月三十日を「おおつごもり」と呼んでいました。関東三長者のひとり増渕家には「世の中にめでたき物はそばの種、花咲きみのりみかどおさまる」という家風があり、月の終わりや年の終わりに「つごもりそば」を福そばとして食べていたことから、長者にあやかり倣ったという説があります。

三、「細く長く」の形状説

そばは細く長くのびることから、家運を伸ばし、寿命を延ばし、身代を長続きさせたいと縁起をかついだとされています。



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 特典2 新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
12月6日（日）までにご注文の方はポイント5倍！

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



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。



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
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。

三代目のこだわり



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

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。



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。

「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

❶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
❷多収で食味に優れている
❸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・めんつゆの原料は、選びぬかれた「純国産」です。

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（ふのり）…青森県産等

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


玄そば「とよむすめ」

「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当店三代目の熱き想いが込められております。


へぎそば


おかぜ（かせ繰り）

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 特典2
新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！
12月6日(日)までにご注文の方はポイント5倍！

伝承
自慢

布乃利（ふのり）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

熟成乾燥





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-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-10	3,726円（税抜3,450円）

●そば200g×10袋

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。



二代目の技
昭和32年継承
二代目／小林申一

ご家庭用 詰合せ

布乃利つなぎの製法そのままに。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は段ボール箱入です



品番	価格	内容
トクK-15	**5,238**円（税抜4,850円）	●そば200g×15袋
トクK-30	**10,368**円（税抜9,600円）	●そば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
★K-3T	**1,836**円（税抜1,700円）

●そば200g×3袋
●めんつゆ70mℓ×3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-10T	**5,508**円（税抜5,100円）

●そば200g×10袋
●めんつゆ70mℓ×10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。

のしと御歳暮の豆知識



［御歳暮とは］

暮れの風物詩である御歳暮。その起源を調べると、日本では、先祖の霊が一年に二回（お盆と正月）帰って来ると言われており、先祖の霊を迎え、御供え物をした日本古来の習慣が始まりとされています。現在は、日頃お世話になっている方々へ一年間の感謝の気持ちを込めた贈り物として定着しました。

御歳暮は、一年の締めくくりの為、御中元よりも重視される傾向にあり、どちらか一方を贈る場合は御歳暮にされるケースが多く、金額も御中元に比べて若干高くする場合が多いようです。

［贈る時期は？］

一般的には12月10日～12月20日頃とされていますが、12月中なら問題ありません。また最近では早めに贈られる傾向もみられ、その理由としては、集中する時期に贈ってはもらう側が大変では、という日本人らしい気遣いがあるようです。

時期	熨斗紙
12月末迄	「御歳暮」
1月1日～1月7日迄	「御年賀」（但し、喪中の場合は不可）※関西地区は1月15日まで「御年賀」
1月8日～立春（2月4日頃）迄	「寒中御見舞」又は「寒中御伺」

［短冊熨斗について］

当社では「環境への配慮」の観点から、「御歳暮」「粗品」「無地（紅白）」につきましては短冊熨斗を使用させて頂いております。何卒ご理解の程、宜しくお願い申し上げます。



［時期を逃してしまった場合］

年内にお届け出来なかった場合でも、熨斗の表書きを変えて贈れば問題ありません。

［喪中の場合］

御歳暮は感謝の気持ちを表すものなので、「自分」「相手」どちらかが喪中でも贈る事に問題はありません。ただ、不幸があったばかりで四十九日も明けていない場合、お贈りするのは忌明け後（四十九日以降）にしたほうがよろしいでしょう。その為御歳暮の時期を逃してしまう場合には、松の内（一般的には1月7日。地域によっては1月15日）が明けてから、「寒中御見舞」としてお贈りします。

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 特典2 新規会員登録された方に500ポイントプレゼント！ 12月6日(日)までにご注文の方はポイント5倍！

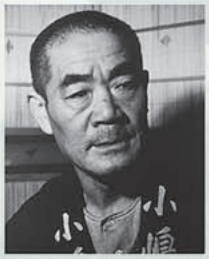
初代重太郎の心

布乃利つなぎ 生へぎそば（生そば）

石臼自家製粉そば粉100%
元祖ふのりつなぎ

12月28日～30日お届けご希望の場合は、P3の「年越へぎそば」をご注文ください。

老舗の味をそのままご家庭で



初代/小林重太郎
大正11年創業

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、ツルっ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、ご家庭でそのままお召し上がり頂けます。



※写真はナマ4です

本物 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ます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。

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

クール

- 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、いか程でも承ります。
- 内　　容／生そば・めんつゆ・ゆず七味・すりごま

★送料にご注意ください

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。

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一つでもあります。



玄そば 低温倉庫



玄そば



石臼自家製粉



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
テンプラコ	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下さい。



★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

小嶋屋総本店の名脇役たち



品番	価格
トクFZ-15	4,428円（税抜4,100円）

●うどん200g×15袋

品番	価格
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。



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（ふのり）うどん

熟成乾燥

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。
茹で上げた後は冷水にさらし、
「ざるうどん」として
召し上がって頂くのがおすすめです。





小嶋屋総本店のそば汁（つゆ）

小嶋屋総本店の汁（つゆ）のこだわり

当店のそば汁は小嶋屋総本店のそばの美味しさを最大限に活かす、こだわりのそば汁です。醤油に甘味を加えて熟成させた「かえし」と、「出汁（だし）」を合わせて作られます。

「かえし」そばの風味を活かすキリッとした味わいの2種類の濃口醤油をブレンドし、柔らかい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週間程熟成させた「本かえし」を使用します。

「出汁（だし）」汁（つゆ）の要である削り節は、鰹節やサバ節等、日本各地の原料を使用。節の持つコク・旨み・香りを最大限引き出すために、節の削剥率等も長年研究を重ねています。やや厚めに削った節と昆布をじっくりと煮出し、仕上げにたっぷりの花かつおで香りを付けます。





一口メモ

生そばと一緒にセットするストレートめんつゆは、お店で提供する汁と全く同じ物を真空パックしたもので日持ちがしません。

一方、ビン入りや乾麺にセットされる「2倍つゆ」は、日持ちをさせる為に塩分濃度が濃くなっておりますので、水またはダシで割ってお使いください。製法は若干異なりますが、2倍つゆもストレートの味に近くなるように仕上げました。

手提げ袋

小分け袋 1枚5円（税込）



約横30.5×高さ32×底幅10cm

推奨商品

K-3T	S-3T	乾麺
K-5	S-3	（バラで2袋～5袋程度）
K-3	そば茶	等

紙袋小 1枚50円（税込）



約横34×高さ27×幅9cm

推奨商品

生そば2人～7人	トク-15（乾麺15袋）
K-5T	等
S-5	

紙袋大 1枚50円（税込）



約横34×高さ48×幅9cm

推奨商品

K-10T	S-8T	トク-30（乾麺30袋）
K-8T	S-5T	等
K-10	S-10	





水車小屋便り

小嶋屋総本店・タイムトラベル
～あの頃の店舗風景～

大正11年頃に産声をあげたと言われる当店。当時は目が回るほどの忙しさに加え、「写真」自体が高級品だった時代です。そのため店舗（本店）の姿を写した画像は、ほとんど残されておりません。

現在、社内に保管されている写真で最も古いのは、昭和20年頃のものと思われます。今回はその貴重な一枚を筆頭に、昭和30年生まれである当社代表の記憶の糸を解きほぐしながら、かつての風景をご紹介いたします。

昭和20年頃？

当店に残る、最古と思われる店舗画像

おそらく、初代重太郎の時代に営業していた店舗の姿です。暖簾（のれん）の上でどっしりと構える看板は、昭和50年代まで長く使われ続けたもの。白黒写真では分かりづらいですが、文字には金彩が施されていました。建物自体は素朴なように見えて、金色に輝く看板を掲げていたことからも、当時から並々ならぬ「こだわりの蕎麦」を提供していたと察せられます。

手前の乳母車に、ちょこんと乗った赤ちゃんが誰かは不明です。今となっては確かめる術もありませんが、小嶋屋総本店にゆかりのある人物だと思われます。



▲現在も大切に保管してある、当店最古の看板

昭和30年代

大雪のなかに佇む店舗

こちらは昭和30年代、二代目申一の時代に建てられた店舗です。十日町市内にあった、とある呉服屋さんの建物を解体し、その資材を使って建て直したものだそうです。

見渡す限りの大雪で、車も通れないような雪深い店先に従業員が集まっての記念撮影。朗らかな営業スタイルが伝わる一枚です。

左の画像は雪のない時期の店先。引き戸の奥には、変わらぬ暖簾が優しく揺れています。



▲昭和30年代の店舗

昭和50年代

昭和50年に建てられた店舗（撮影：昭和50年代）

三代目重則（現社長）が家業に入ったのは昭和51年のこと。ちょうどその頃に建てられたのが、こちらの店舗です。

今や小嶋屋総本店の象徴ともいえる「水車」ですが、店先に水車を配したのは二代目申一の時代からです。

店先のサンプルケースを見ると、懐かしいメニュー模型が並んでいます。驚くことに当時は蕎麦だけでなく、「中華そば」の姿もありました。この中華そば、お蕎麦に負けず劣らずの大人気メニューだったとか。地域の人々に愛される「町の食堂」として、当店がいかに親しまれていたかが伝わるエピソードです。



▲昭和50年に建てられた店舗画像





昭和60年代～

店舗をリニューアル

昭和50年に建てられた旧店舗を、リニューアルしたのがこちら。「町の食堂」から「こだわりのそば屋」へ――そんな想いを込め三代目重則が手がけた建物は、蔵を思わせる重厚な佇まいが印象的でした。

ちなみに、店舗の奥に写っている住宅のような建物（○枠内の建物）は、昭和30年頃の店舗を改装したもの。建物をそのまま動かす「曳家（ひきや）」という技術でここへ移設し、平成17年までは会社の事務所として活用していました。筆者も当時、まさにその事務所で席を並べていた一人です。まさかあの建物が昭和30年代の店舗だったとは……つい最近知り、ただただ驚くばかりです。

令和を迎えた小嶋屋総本店

右の画像とほぼ同じ角度で撮影した1枚。平成17年に店舗は解体されて駐車場に。

その奥は平成25年（2013年）に製造工場が建てられ、毎年徐々に生産量を増やしながら稼働しています。



▲右の画像と同じ角度で令和8年に撮影



▲昭和60年　リニューアルした店舗

現在の小嶋屋総本店

平成17年（2005年）、旧店舗から200メートルほど離れた場所に新築移転した本店は、今年で21年目を迎えています。

店の象徴である水車は、当社が創業100年を迎えた令和4年（2022年）に新しく作り変えました。

大水車は二代目申一、三代目重則の想いと共に、ゆっくりと廻り続けています。



▲現在の小嶋屋総本店

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

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。

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。

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。

独自製法による製麺

乾麺

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。

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。

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、織の目に模して盛りつけます。

「安全・安心」そして「本物・こだわり」の製造過程

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。**

選別工程・加工



天然物ゆえに他の海藻や砂等が混じる場合があります。**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。





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
三代目店主 小林重則

分店

- 昭和40年 長岡に出店 現在の(株)長岡小嶋屋
- 昭和30年 十日町に出店 現在の(株)小嶋屋

当社とは製法・製品が異なります。

越後魚沼 へぎそば 小嶋屋総本店

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。

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/
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

旬彩和膳 一翔

【旬彩和膳 一翔】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

■一翔 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。

発送とお届け

「ヤマト宅急便」にて発送いたします。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5日～1週間後、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。
12月に入るとご注文が大変混みあいます。お届け希望日がある場合、余裕をもった日程でのご注文をお願いいたします。

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・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。
●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いたします。
●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)コジマヤソウホンテン
※12月28日～12月30日にお届けする商品のご請求書は、年明けにお送りさせて頂きます。ご了承くださいませ。

その他ご注意

●商品トラブルなどのご連絡について(※)
・お荷物のトラブルがあった場合、ご依頼主様にご連絡をさせて頂きます。
※1 商品発送後のお届け先変更について…発送後にお届け先が変更になった場合、変更後のお届け先までかかる運賃は「お届け先様の着払い」となります。転居や住所不明等はその都度確認させて頂きますが、ご住所は間違われないようお願いいたします。(商品をお届けできず、依頼主様に戻す場合は運賃の追加負担はありません)
※2 生そば消費期限切れによる再出荷の場合、改めて商品代と送料が発生しますのでご了承ください。
●お電話によるお申し込みについて
・12月に入るとお電話が大変混みあいます。電話は繋がりにくくなりますのでご了承ください。
・商品又はお届け日を何度も変更される場合、手数料を頂く場合がございます。

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)

★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。
TEL 0120-4545-81(歯ごたえ お電話)

★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(コジマヤ オイシイ)

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す。)