

茶そば 粹いっき

選りすぐりの抹茶の香りをご堪能頂ける贅を尽くした珠玉の逸品です。

ほのかな苦みまでも

忠実に生かすよう

時間をかけて

丹念に仕上げました。

抹茶の香りと味を

お求めの方に

お薦めしたい製品です。



茶そば 粹いっき

選りすぐりの抹茶を使用し、丹念に打ち上げました。茶そばの最上質品をお楽しみください。



茶そば 粹いっき (ロング)

抹茶の香りと味、麺の美味しさとコシ、時間をかけてじっくり、ゆっくりと打ち上げました。



規格・荷姿	100g×50袋×2合
ゆで時間	冷×ニュー/4分~4分半
	温×ニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510022

規格・荷姿	100g×10袋×10
ゆで時間	冷×ニュー/4分~4分半
	温×ニュー/3分~3分半
化粧箱JANコード	4970725010010

茶そば

「彩」 いろどり

選りすぐりの抹茶を使い贅沢なまでに時間をかけ、丁寧に作りしました。その風雅なる「味・コシ」をお楽しみください。



茶そば いろどり 早ゆで (ロング)
ゆで上がりが早くコシがあり、
麺の色が鮮やかな製品です。



茶そば いろどり 標準ゆで
麺の香り、色がよく、
旨みとコシがある茶そばです。



茶そば いろどり 標準ゆで
色、コシ、香りが織りなす絶妙な食味、
食感をご賞味ください。

規格・荷姿	110g×50袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分半~3分 温メニュー/2分~2分半
製品JANコード	4970725510060

規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510039

規格・荷姿	120g×10袋×10
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
化粧箱JANコード	4970725010041



めんに「コシと艶」があり、旨みのある、
 麺長35センチ(乾麺時)の茶そばです。

天竜しげや 茶そば

茶そば「香」・「蒼」は、
 抹茶の量を若干控えめに、
 時間をかけて丹念に仕上げました。
 上質の抹茶の風味とコシを
 お楽しみいただけます。

茶そば 「香」 「蒼」



茶そば 蒼^{あおい}
 コシがあり、のどごしのよい茶そばです。



茶そば 香^{かおり}
 香りがよく風味豊かな
 コシのある茶そばです。

規格・荷姿	250g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510404

規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510107

規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510077



保存料無添加

和食用つゆ

だしの旨みがきいた

「めんつゆ」です。

煮物、おひたし、

和え物などにも

ご利用いただけます。



濃縮タイプ

そばつゆ個袋 31g

品番	SLT-25
規格・入数	31g×10袋

濃縮タイプ

めんつゆ個袋 31g

品番	LT-25
規格・入数	31g×10袋

濃縮タイプ

めんつゆ 1ℓ

品番	CT-10
規格・入数	1ℓ×6本
製品JANコード	4970725911171

美味しいゆで方

※ゆで時間は、各商品袋に表示のゆで時間をご確認ください。
つゆ・薬味・お好みのつけ合わせ(具材)は、ゆでる前にご用意ください。

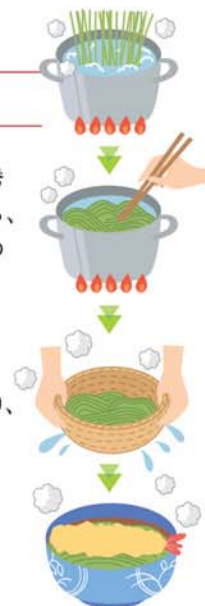
冷やし(ざる)の場合

- 各商品に表示の湯量でお湯を十分に沸騰させ、麺を入れて、さい箸でほぐしながら、タイマー等を使って、各商品袋に表示の「冷やし」の時間で、ゆでます。
(※ゆでる時にさし水はしないでください。)
- ゆで上がりましたら、ザルに移して、しっかりと水洗いし、さらに氷水でかるく麺をしめます。
- その後、よく水気をきって器にもります。ゆでたのうちに召し上がりください。



温め(かけ)の場合

- 各商品に表示の湯量でお湯を十分に沸騰させ、麺を入れて、さい箸でほぐしながら、タイマー等を使って、各商品袋に表示の「温め」の時間で、ゆでます。
(※ゆでる時にさし水はしないでください。)
- ゆで上がりましたら、ザルに取ってお湯をきり、ご用意された熱いつゆをかけてください。
(水あらい不用です。)
- ゆでたのうちに召し上がりください。



※冷やし、温め ともに、つけ合わせ(具材)には、天ぷら・とろろ芋等が良く合います。※ドレッシングでサラダ風にしても、美味しく召し上がれます。

ゆで置き用茶そば

ゆで置きしても「コシ」が長もち。

ご宴会やケータリングに

テイクアウトにも

最適な製品です。



特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

※お願い
この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。

ゆで置き用 茶そば ちゃりむ

上質抹茶を贅沢に使った、コシがあり、コシがもつ茶そばです。



ゆで置き用 茶そば 安里の郷

「茶里夢」に比べ、抹茶の量をやや控えめにしたコシがあり、コシがもつ茶そばです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分半 温メニュー/2分半～3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分半 温メニュー/3分半～4分半
製品JANコード	4970725530037

規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分半 温メニュー/2分半～3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分半 温メニュー/3分半～4分半
製品JANコード	4970725530013

ゆで置き用 日本そば

ゆで置き用 日本そば

良質のそば粉を用い、風味豊かな
コシがもつ日本そばに仕上げました。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/4分～5分 温メニュー/3分半～4分半
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/5分～6分 温メニュー/4分半～5分半
製品JANコード	4970725540302

ゆで置き用 日本そば (平打)

平打ちタイプの日本そばです。
コシがもつ日本そばに仕上げました。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分半 温メニュー/2分半～3分
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分半 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725540012

ゆで置きしても「コシ」が長もち。
ご宴会やケータリングに
テイクアウトにも
最適な製品です。

ゆで置き用 石臼挽そば

厳選した石臼挽きそば粉を用い、
風味豊かなコシがもつ日本そばです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分半 温メニュー/2分半～3分
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分半 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725540326

ゆで置き用 富士の国白打ちそば

国内産の石臼挽きそば粉を使い、丹念に打ち上げました。
香りがよくコシのある白打ちそばです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/3分～3分半 温メニュー/2分～2分半
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725540425

特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

※お願い
この製品は一般的な麺よりコシがもつように
製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの
際は十分に水を切ってください。



ゆで置き用麺

ゆで置きしても「コシ」が長もち。

ご宴会やケータリングに

テイクアウトにも

最適な製品です。

特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

※お願い
この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。



ゆで置き用

うどん

吟味した素材を用い、小麦粉本来の旨味を生かした、「コシ」がもつうどんです。



ゆで置き用

きしめん

旨味をのがさず煮崩れしにくい、「コシ」がもつきしめんです。



規格・荷姿 400g×30袋

●ゆで置く場合 冷メニュー/5分～6分
のゆで時間 温メニュー/3分半～4分半

●すぐ食べる場合 冷メニュー/6分～7分
のゆで時間 温メニュー/4分半～5分半

製品JANコード 4970725543334

規格・荷姿 400g×30袋

●ゆで置く場合 冷メニュー/5分～6分
のゆで時間 温メニュー/3分半～4分半

●すぐ食べる場合 冷メニュー/6分～7分
のゆで時間 温メニュー/4分半～5分半

製品JANコード 4970725543341

ゆで置き用 中華麺

ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 標準
 上質の素材を用いた食味、食感がよく、
 コシがもつ中華麺です。



ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 平麺
 「中華麺」の平麺タイプです。
 食感がよく、コシがもつ中華麺です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分半 温メニュー/3分～3分半
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725544027

規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/3分～4分 温メニュー/2分半～3分
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725544218

ゆで置きしても「コシ」が長もち。
 ご宴会やケータリングに
 テイクアウトにも
 最適な製品です。

ゆで置き用 中華麺(ラーメン) やや太麺
 「中華麺」のやや太麺タイプです。
 食感がよく、コシの強い製品です。



ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 細麺
 「中華麺」の細麺タイプです。
 細めでありながら食感がよく、コシがもつ製品です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/2分半～3分 温メニュー/1分半～2分
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/3分～3分半 温メニュー/2分～2分半
製品JANコード	4970725544034

規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合 のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分半 温メニュー/3分～3分半
●すぐ食べる場合 のゆで時間	冷メニュー/5分半～6分半 温メニュー/4分～5分
製品JANコード	4970725544270

特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

※お願い
 この製品は一般的な麺よりコシがもつように
 製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの
 際は十分に水を切ってください。



そうめん (ゆで置き対応)

コシがあり、コシが長もち。

ゆで置き対応 梅紫蘇そうめん

梅紫蘇を使い、香りさわやかなコシがありコシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分～1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒～1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010232

ゆで置き対応 そうめん

細ものの、素麺でありながら、コシがあり、コシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分～1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒～1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010225

※お願い
この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。

ゆで置き対応 玉子そうめん

コシがあり、コシが長もちする玉子そうめんです。鮮やかな色をお楽しみいただけます。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分～1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒～1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010218

ゆで置き対応 茶そうめん

上質の抹茶をふんだんに練り込み、香り深いそうめんに仕上げました。コシがあり、コシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分～1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒～1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010201



これはうまいうどん

製法にこだわり5日間かけて作りました。
熟成時間を長くすることで小麦粉本来の「つや、
甘み、コシ、香り」のあるうどんに仕上げました。



品番	UU-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/8分半~9分半 温メニュー/6分半~7分
製品JANコード	4970725543686

富士の国 抹茶うどん

上質の静岡産抹茶を練り込みました。
抹茶の風味が豊かなコシの強いうどんです。



品番	UM-20
規格・荷姿	200g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725543440

1食あたりカテキン合計300mgを含有
そのうちガレート型カテキンは208mg
(含有量は製造直後のゆでた麺の分析値)

モロヘイヤうどん

小麦粉に良質のモロヘイヤを練り込み、
コシの強い麺に仕上げました。野菜感覚で
サラダにも洋食にもお使いいただけます。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725512026

れんこん麺

蓮根特有の「もっちり感」「しゃっきり感」を
独自の製法により麺に生かしました。
なめらかな食感と麺の旨みをお楽しみください。



品番	YR-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725543631

竹炭うどん

選りすぐりの小麦粉に竹炭パウダーを練り込みました。
コシが強く、のどごしの良いうどんです。
独特の色味と風合いをお楽しみください。



品番	TAU-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725543648

がごめうどん

函館産の「がごめ昆布」を練り込みました。
磯が香る、なめらかで「コシのあるうどん」です。



品番	GU-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725543556



業務用日本そば

厳選したそば粉を用い、風味豊かでコシのあるそばに仕上げました。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分
	温メニュー/4分~4分半
製品JANコード	4970725511500

紫蘇そば

梅紫蘇の香り漂う、色鮮やかなコシのある品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
ゆで時間	冷メニュー/3分半~4分
	温メニュー/2分半~3分
化粧箱JANコード	4970725010317

柚子そば

ゆずの香り豊かなコシのある麺です。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分
	温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725511517

わかめそば

わかめをたっぷり使い、磯の香り漂うコシが長持ちする一品です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半~4分半
	温メニュー/2分半~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分半
	温メニュー/3分半~4分半
製品JANコード	4970725540418



平打ちパスタ ヌイユ

3series

もちもち食感にこだわった

Noailles
ヌイユ

デュラムセモリナをはじめ、吟味された

素材を使用した、「豊かな風味」と

「弾力ある食感」のフランス風平打ちパスタです。

生地に練り込まれた卵、トマト、ホウレンソウなどの、

素材のもつ色合いが、美味しさを一層引き立てます。

調理のしやすさ、他の食材との

相性においても多くの定評を頂いております。



Plain

Tomato

Spinach

ikeshima のパスタ

デュラム
小麦粉

独自のロール式
8層製法



ヌイユ タマゴ

規格・荷姿 450g×30袋

ゆで時間 5分

製品JANコード 4970725511326



ヌイユ トマト

規格・荷姿 450g×30袋

ゆで時間 5分

製品JANコード 4970725511333



ヌイユ ホウレンソウ

規格・荷姿 450g×30袋

ゆで時間 5分

製品JANコード 4970725511340

富士の国 抹茶そば

厳選した素材を使い、コシがあり香りのよい抹茶そばに仕上げました。味と香りのよい静岡産抹茶を使用しています。



富士の国 静岡茶そば

豊かな抹茶の香りと濃い味を充分にお楽しみいただけるように仕上げました。

濃い味



香り高き茶そば

コシと歯ごたえのあるやや太めの茶そばで、さわやかな香りとほどよい苦みが特長です。



品番	KTC-20
規格・荷姿	200g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/5分～5分半 温メニュー/4分～4分半
製品JANコード	4970725530679

1食あたりカテキン合計316mgを含有
そのうちガレート型カテキンは203mg
(含有量は製造直後のゆでた麺の分析値)

品番	SC-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半～5分 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725530655

1食あたりカテキン合計870mgを含有
そのうちガレート型カテキンは534mg

品番	SFC-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半～5分 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725530563

1食あたりカテキン合計336mgを含有
そのうちガレート型カテキンは217mg

茶そばを食べて、お茶の成分をまるごと摂取！

茶そばは、お茶を粉末にした抹茶をそのまま練り込んでいるので、お茶を飲むだけでは摂取できない成分も、まるごと摂取が可能です。お茶の機能性成分の効果が期待されます。



カテキンの健康効果

カテキンは、お茶の苦みと渋みの成分で、お茶の味成分の中で最も多く含まれています。特に強力な健康効果は抗酸化作用で病気に発展するのを防ぐ働きがあります。ガレート型カテキンは、体脂肪、内臓脂肪を減らす機能が報告されています。

抗酸化作用

ガン予防・抗ガン

ダイエット効果

抗ウイルス・抗菌

高血圧予防作用

血糖上昇抑制

抗動脈硬化・
抗脳卒中

血中コレステロール
抑制

参考文献：新版「茶の機能」、茶の健康効果20選(公社)茶業中央会

「喜泉」

静岡天竜川の伏流水「喜泉水」を用い、製法から素材の選定まで、すべてにこだわりました。「つややかなのごし」をご賞味ください。

喜泉 餛飩

上質の小麦粉を用い、惜しみない手間をかけて作り上げました。なめらかでコシのある餛飩です。



品番	KB-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725540494

喜泉 素麺

上質の小麦粉を用い、惜しみない手間をかけて作り上げました。なめらかでのごしが良い素麺です。



品番	KS-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分~2分15秒 温メニュー/1分30秒
製品JANコード	4970725542092

喜泉 蕎麦

石臼挽そば粉の風味を生かし丹念に打ち上げました。風味豊かなそばです。



品番	KB-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725540494

「熟成」

熟成にこだわり、じっくりと時間をかけることで、素材の風味を生かし「旨み・コシ・つや」が生み出されます。

熟成 素麺

小麦粉本来の旨味を生かし丁寧に作り上げました。なめらかでのごしが良い素麺です。



品番	JS-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分半~3分 温メニュー/1分半~2分
製品JANコード	4970725542528

熟成 中華麺

食味食感が良く、コシの強い中華麺です。様々な中華料理にご利用いただけます。



品番	JC-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725544287

国産小麦100%使用

これはうまいそうめん

5日間の長時間熟成製法と国産小麦100%にこだわり作り上げました。小麦の甘味と香り、のごしの良さがお楽しみいただけるそうめんです。



品番	US-20
規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分~2分15秒 温メニュー/1分30秒
製品JANコード	4970725542108

第1回 全国そうめん鑑評会
金賞受賞商品
(全国そうめんサミット2023)
シンプルイズベスト 小麦粉と塩のみのシンプルな原料

