

夏の限定商品

ご注文は2025年9月末まで
限定商品のため、なくなる場合がございます



味彩庵限定商品

そうめんのように細く のどごし抜群

暑い夏でも食べやすい極細そばは、発売以来
大人気です。
氷水に浸して食べれば、涼味満点。

夏そば 小麦 そば

品番 **102** 15袋入 **5,835円**
品番 **103** 270g **389円**

ゆで時間:4分
極細打ち

【原材料】小麦粉(国内製造)、そば粉、海藻、食塩、山芋粉



ゆで時間:2~3分

そうめん 小麦

品番 **154** 12袋入 **3,636円**
品番 **155** 300g **303円**

【原材料】小麦粉(国内製造)、食塩/加工でん粉



ゆで時間:3~4分

ひやむぎ 小麦

品番 **087** 12袋入 **3,636円**
品番 **088** 300g **303円**

【原材料】小麦粉(国内製造)、食塩/加工でん粉



つゆ 賞味期限まで**5ヶ月以上**のものをお届けします。



焼津産カツオを使った
だし汁に、濃い口しょうゆを
加えた本格派の濃縮つゆ。
煮物にもお使いいただけます。

品番 **201** 小麦
つゆ 1ℓ **1,512円**
品番 **203** 小麦
つゆ 500ml **864円**



使い切りの小袋つゆ。
10食分が化粧箱に
入っています。

品番 **205** 小麦
袋つゆ 箱入
25g 10袋 **530円**



そば粉 賞味期限まで**3ヶ月以上**のものをお届けします。



品番 **1303**
国内産そば粉 そば
500g **648円**



品番 **196**
打ち粉 そば
500g **648円**

ご利用案内

注文方法

お電話 **通話料無料 0120-123478**
[受付時間/平日 午前8時30分~午後5時]
※留守番電話でもご注文承ります。

FAX **通信料無料 0120-526288**
[受付時間/24時間受付しております]

ご郵送 必要事項をご記入の上、お送りください。
※郵便が当社へ届くまで**10日ほど**かかる場合がございます。
※さらにお届けには**3~6日ほど**かかります。

送料 1ヶ所の配送につき
8,000円以上で送料無料 (沖縄を除く)
※沖縄は金額にかかわらず送料をご負担願います。

8,000円未満の場合は下記の送料がかかります。

北信越、中部、 関東、南東北	北東北、関西	中国、四国	北海道、九州	沖縄
660円	770円	880円	1,100円	2,860円

※クール便でのお届けは、クール代金**440円**をご負担願います。
(但し、クール便のお荷物は1個口15kgまで)

お届け クロネコヤマトの宅急便でお届けいたします。

お届け日時をご指定いただけます(土日祝日指定も承ります)
ご注文日から(土日祝日を除く)7営業日以降でご指定ください。

時間帯	午前中(12時まで)	14~16時	16~18時	18~20時	19~21時
-----	------------	--------	--------	--------	--------

※道路状況等により、お届けが遅れる場合があります。
尚、商品の手配によりご希望にそえない場合もございます。

返品 商品のお取替え、ご返品は到着後8日以内にお願い致します。
尚、お客様のご都合でのご返品、お取替えの場合は、
送料をご負担願います。

転送 ヤマト運輸のサービス変更に伴い、商品を転送する
場合には**有料**となります。

●ご転居や長期ご不在でお届けできない場合は、再発送となります
ので、別途送料を請求させていただきます。

おすすめ

オンライン
ショップご注文は
こちらから

ネット限定セールやポイントキャンペーンも不
定期で開催!
会員登録するとお得なポイントがたまります!

味彩庵 検索
<https://www.jinenjosoba.co.jp>



イベント・お得な情報をお届け

メルマガ会員登録集中! 登録はオンライン
ショップから

お願い

メルマガ受信をご希望の方は、メールアプリの設定から
@jinenjosoba.co.jpのドメインの受信設定をお願い
いたします。

お支払い

初回のお支払いは、お代金引換またはクレジットカード
払いにてお願いいたします。

お振込み 郵便局・コンビニ (手数料当社負担)

- 商品と一緒にお振込用紙をお送りいたします。
- 商品到着後、1週間以内にコンビニエンスストア又は郵便局のい
ずれかで代金をお支払いください。
- 初回ご利用で、お振込み・ご贈答のみのご注文をご希望の方は、お
代金先払いをお願いいたします。
- 前回ご利用分のお支払いが確認できない場合は、ご注文をお受け
できない場合がございます。

代金引換 ※代引手数料**330円**をご負担願います。

- 商品お届け時に代金をお支払いください。
- ※初回ご利用のお届け時は、手数料当社負担いたします。

クレジットカード一括払い (手数料当社負担)

- ご注文のたびに、カード会社・カード番号・有効期限・名義人名を
確認させていただいております。

領収書

領収書は二重発行となるため、
お支払い方法ごとに以下の書類が代わりとなります。
『お届け明細書』と一緒に大切に保管してください。

- クレジットカード(利用者明細書)
- 代金引替(代引金額領収書)
- 郵便局・コンビニ振込(払込取扱票の払込受領証)
- 銀行振込(通帳、払込明細書)

包装・のし紙サービス(無料)



箱詰めサービス(無料) 詰め合わせは3袋以上で承ります



手提げ袋(有料)

※ご希望の方は
お申し付けください。

- お客様からご希望のある時のみ、包装・のし紙を無料でお付けいたします。
(3袋以上の箱入り詰め合わせに限りです)
- 包装は、全体包装と簡易包装がございます。ご希望をご記入またはお申し
付けください。
※ご自宅へお届けの際は、全体包装の上からのし紙を付けてお送りいたし
ます。
- ※ご贈答先様へのお届けの際は、のし紙は包装紙の内側にお付けいたします。
- 一部、包装できない商品がございます。

味彩庵の 商品カタログ

新潟県上越市浦川原区。自然豊かなこの地で60年。
尾神岳から湧き出る名水「大出口泉水」を練り水に使用し
匠の技でこだわりの麺をつくり続けています。

カタログ
期間

2025年6月~2025年11月
土・日・祝日、8月13日~15日は休業になります。

送料に
ついて

1ヶ所の配送につき
8,000円(税込)以上のお買い上げで **送料無料**
※沖縄を除く

株式会社 自然芋そば 味彩庵
〒942-0331 新潟県上越市浦川原区長走848番地
電話/025-599-2116(代) ファックス/025-599-2801
<https://www.jinenjosoba.co.jp>



味彩庵の商品ラインナップ

乾麺は、賞味期限**6ヶ月以上**のものを
お届けします。

アレルギー特定原材料8品目

卵 乳 小麦 落花生 えび そば かに くるみ

ご注文はこちらから

無料電話 **0120-123478**

無料FAX
(24時間受付) **0120-526288**

ウェブ 味彩庵

検索

※写真は盛り付け例です。 ※内容量およびパッケージは予告なく変更する場合があります。



伝統の山芋と海藻つなぎ
発売以来皆様に愛されて人気No.1。

じねんじょ
自然芋そば 小麦 そば

品番 011	20袋入	6,480円
品番 018	10袋入	3,240円
品番 014	200g	324円

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、小麦たん白、海藻、山芋粉／加工でん粉

ゆで時間:4分～5分
並打ち





味彩庵限定商品
新潟育ち
細打ちの白いそば
希少な新潟県産そば粉と小麦粉を
使用しました。のどごしの良い細打
ちの白いそばです。

品番 **1361** 小麦 そば

えちごびじん
越後美人
200g **400円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たん白、
食塩、海藻／加工でん粉

ゆで時間:5分
細打ち





味彩庵限定商品
一番粉を使用した上品な
味わいの白いそば

そばの実を挽いて一番最初に出て
くる「一番粉」と呼ばれる白いそ
ば粉を原料としています。

品番 **1371** 小麦 そば

び
しろ挽き
200g **324円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たん白、食塩

ゆで時間:5分
並打ち





味彩庵限定商品
そばの実をまるごと挽いた
香りのよい黒いそば

そばの実の皮や甘皮まで一緒に挽いた
色が黒く香り高いそばです。ふのりや山
芋粉を入れ、のどごし良く仕上げました。

品番 **1381** 小麦 そば

び
まる挽き
200g **324円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、海藻、山芋粉

ゆで時間:5分
並打ち





ツルっとしたのどごしが
自慢のへぎそば
特別製法で仕込んだふのりを使用。
のどごしにこだわったそばです。

へぎそば(のどごし) そば 小麦

品番 1105	20袋入	9,720円
品番 1101	210g	486円

【原材料】
そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、海藻、食塩

ゆで時間:4分～5分
並打ち





とことん“細さ”に
こだわった、極細そば

そうめんのような極細の麺で、シャキッ
とした歯ごたえのそばです。ゆで時間
が約3分と短時間で調理できます。

品番 **1161** 小麦 そば

ほそぎり
270g **389円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、海藻

ゆで時間:約3分
極細打ち





国産のそば粉と小麦粉を
使用の太いそば

食べごたえ抜群の平打ちのそばで
す。太くてもなめらかな舌ざわりに仕
上げました。

品番 **1191** 小麦 そば

ふとぎり
270g **400円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、山芋粉、食塩、
小麦たん白／加工でん粉

ゆで時間:6～7分
平打ち





昔ながらの食べごたえある
平打ちそば

そばの実を甘皮ごと挽きあげた全粒粉
に、細かく砕いたそば殻を加えて作りま
した。甘みがありコシが強いそばです。

品番 **051** 小麦 そば

す
素挽きそば
270g **324円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たん白、
食塩、山芋粉、海藻／加工でん粉

ゆで時間:8分
平打ち





のどごしツルツルの細うどん
一年を通して大人気、誰もが納得ののどごしと
なめらかな舌ざわりが特徴のうどんです。

すいりょう
翠涼ざるうどん 小麦

品番 480	20袋入	6,060円
品番 481	12袋入	3,636円
品番 482	300g	303円

【原材料】
小麦粉(国内製造)、食塩／加工でん粉

ゆで時間:5分～6分
細打ち





更科粉9割使用
コシの強い白いそば

そばの実の中心部にある白い「更科
粉」を使用しました。舌ざわりと歯ご
たえ、コシが自慢の上品なそばです。

品番 **025** そば 小麦

さらしなきゅうわり
更科九割そば
200g **486円**

【原材料】
そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩、山芋粉

ゆで時間:4～5分
並打ち





そば粉8割で風味良し
海藻「ふのり」入りで
のどごし良し

そばの香りとのどごしの良さ、
どちらも楽しめるおそばです。

品番 **1391** そば 小麦

そばはち
蕎麦八
200g **476円**

【原材料】
そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、
海藻、食塩／加工でん粉

ゆで時間:4分半～5分
細打ち





食べごたえ満点の
太うどん

煮込みや釜揚げにオススメです。
コシが強く、うどんの醍醐味を存分に
味わえます。冷やしてもおいしいです。

品番 **492** 小麦

さいすい
彩翠うどん
300g **303円**

【原材料】
小麦粉(国内製造)、食塩／加工でん粉

ゆで時間:9～10分
平打ち



雑穀麺・米の麺

グルテンフリーの雑穀麺・米
の麺は、専用工場で製造し、
つなぎにはアレルギーの少な
い、タピオカでんぷんを使用
しております。



グルテンフリー
三種の雑穀で作った麺

きび、ひえ、あわの雑穀三種が入った
麺です。パスタソースやラーメンによく
合います。サラダもおすすめです。

さんごく
三穀めん

品番 451	12袋入	4,536円
品番 450	180g	378円

【原材料】
うるちきび(中国産)、うるちあわ(中国産)、
ひえ(インド産)／加工でん粉

ゆで時間:約5分半





グルテンフリー
スープに合うやわらかな麺

「あわ」の名前は「淡い」味が由来だ
そうです。ポタージュスープやラーメ
ンスープに入れてもおいしいです。

めん
あわの麺

品番 179	12袋入	5,184円
品番 178	200g	432円

【原材料】
うるちあわ(中国産)／加工でん粉

ゆで時間:約5分+火を止めて2分





グルテンフリー
ほのかな甘みの特徴

きびだんごで知られる雑穀「きび」が
原料です。トマトソースやクリームソー
スと合わせ、パスタ風によく合います。

めん
きびの麺

品番 175	12袋入	5,184円
品番 174	200g	432円

【原材料】
うるちきび(中国産)／加工でん粉

ゆで時間:約5分+火を止めて2分





グルテンフリー
くせがなく、食べやすい

上越産米粉専用米「越のかおり」
を使用。コシが強く、のどごしな
めらかなさっぱりした麺です。

こめ めん
もちつつるりお米の麺

品番 1088	15袋入	5,355円
品番 1089	200g	357円

【原材料】
米粉(国内製造)／加工でん粉

ゆで時間:約9分





グルテンフリー
甘みがあり、もちもち食感

北海道産「ゆきひかり米」使用。
雪のように真っ白な麺は、香りも
良く、ツルッと食べやすい麺です。

こめ めん
米の麺

品番 461	12袋入	6,096円
品番 460	180g	508円

【原材料】
米粉(国内製造)／加工でん粉

ゆで時間:約9分

