

つゆ 賞味期限まで5ヶ月以上のもをお届けします。



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 つゆ 500ml 864円



使い切り的小袋つゆ。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ヶ月以上のもをお届けします。



品番 1303 国内産そば粉 500g 648円



品番 196 打ち粉 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 通話料無料 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。

おすすめ  
オンラインショップ

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!

ご注文はこちら

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

イベント・お得な情報をお届け  
メルマガ会員募集中!

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。

送料 1ヶ所のお届け金額 8,000円以上で全国送料無料

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、冷蔵便のお荷物は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。

①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
-----	------------	--------	--------	--------	--------

②道路状況等により、お届けが遅れる場合があります。尚、商品の手によりご希望にそえない場合がございます。

ご返品 商品のお取替え、ご返品は到着後8日以内にお願致します。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。

#### 箱詰め・包装・手提げ袋について

##### 包装・のし紙サービス(無料)



- 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)
- 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。

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)

- 1.商品と一緒に振込用紙をお送りいたします。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.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)

手提げ袋(有料) ※ご希望の方はお申し付けください。



紙袋 1枚 33円 ビニール袋 1枚 3円

箱詰めサービス(無料)

3袋からお好みの麺をご希望の数でお詰めさせていただきます。お気軽にお申し付けください。

# 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

2024年11月～2025年5月  
土・日・祝日、12月29日～1月5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

株式会社 自然そば 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



### 越後のお取り寄せ特産品

クール便のお届けには別途クール代金440円がかかります。



消費期限は発送日を含め6日間

品番 906 笹だんご 5ヶ入 980円



きめ細やかでのびの良い「こがねもち米」100%使用の作つきもちです。(便利な個包装)

品番 658 こがね姫 475g(10枚入) 718円



唐辛子を塩漬して雪の上にとろろ、柚子等を加え発酵させた「そば」鍋の薬味にぴったりの調味料です。

品番 761 かんずり 40g 562円



煎り米のあらがえが入ったこうばい香りの七味唐辛子です。マヨネーズとの相性バツグンです!

品番 766 七味唐辛子 38g 648円



季節の野菜を大杉みそで漬けた昔ながらのしょうばいみそ漬けです。

品番 621 野菜のみそ漬け 150g 625円



そうめん状にほぐれる糸かぼちゃを銘酒「雪中梅」の酒かすで漬けた漬ごたえが楽しめる逸品です。

品番 1256 糸かぼちゃの粕漬け 150g 625円



上越産の「梨なす」を銘酒「雪中梅」の酒かすで漬けました。皮がうすく甜々しい柔らかな梨なすとふくよかな酒かすの香りは、ご飯と相性抜群です。

品番 1659 梨なすの粕漬け 150g 625円



地元でとれた梅を塩だけで漬けた、昔ながらの酸っぱくてしょっぱい梅干しです。無添加のしそ梅干しなので、しその香りと味わいが爽しめ、料理アレンジにも使えます。

品番 1658 梅干漬け 350g 998円



品番 608 特選大杉みそ 2kg 1,890円

新潟県上越産米 精米の都合により、お届けにはお日にちを要します。お米の定期発送もごさいます。お問い合わせください。

品番 1210 上越産こしひかり 5kg 3,672円

品番 1211 つきたて越いぶき米 5kg 2,870円

# 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](#)

※価格はすべて税込です。

※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

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**  
250g **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

発売以来皆様に愛されて人気No.1。



ツルっとしたのどごしが  
自慢のへぎそば

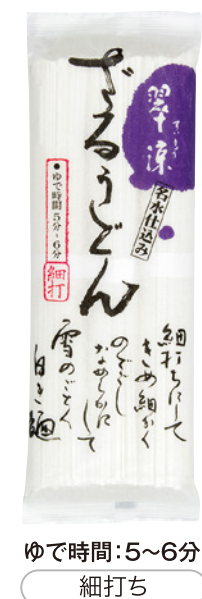
**へぎそば(のどごし)**  
そば 小麦

品番 **1100**  
15袋入 **7,290円**

品番 **1101**  
270g **486円**

【原材料】  
そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、  
海藻、食塩

特別製法で仕込んだふのりをたっぷり使用した  
淡い緑色のそばです。



のどごしツルツルの細うどん

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

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。温麺もおすすめです。



**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



**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



**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



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



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



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  
すび  
**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



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

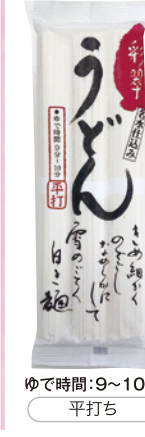


そば粉8割で風味良し  
海藻「ふのり」入りで、  
のどごし良し

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



食べごたえ満点の  
太うどん

煮込みや釜揚げにおすすです。  
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



### 雑穀麺・米の麺

グルテンフリーの雑穀麺・米の麺は、専用工場製造し、つなぎにはアレルゲンの少ない、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 **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 **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**  
ほのかな甘みが特徴  
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 **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**  
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  
**米の麺**  
品番 **461** 12袋 **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

**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  
**もちつつりお米の麺**  
品番 **1088** 15袋 **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