

雑穀めん・米の麺



「アレルギーがあっても食べられる麺はありませんか？」というお問い合わせから開発した、そば粉も小麦粉も使わない「雑穀麺・米の麺」です。

穀物アレルギーの方にも麺を食べていただきたい、「おいしい!」と笑顔になっていただきたい、そんな思いから生まれました。



オンラインショップの調理例

雑穀麺・米の麺
を使ったレシピ
はこちら



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。



ゆで時間:約5分半

さんごく

三穀めん

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

品番 **451** 12袋入 **4,536円**
品番 **450** 180g **378円**

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。



ゆで時間:約5分+火を止めて2分

めん

あわの麺

【原材料】うるちあわ(中国産)／加工でん粉

品番 **179** 12袋入 **5,184円**
品番 **178** 200g **432円**

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。



ゆで時間:約5分+火を止めて2分

めん

きびの麺

【原材料】うるちまび(中国産)／加工でん粉

品番 **175** 12袋入 **5,184円**
品番 **174** 200g **432円**

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、ツルツルと食べやすい麺です。



ゆで時間:約9分

こめめん

米の麺

【原材料】米粉(国内製造)／加工でん粉

品番 **461** 12袋入 **6,096円**
品番 **460** 180g **508円**

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。



ゆで時間:約9分

こめめん

もちっとつるりお米の麺

【原材料】米粉(国内製造)／加工でん粉

品番 **1088** 15袋入 **5,355円**
品番 **1089** 200g **357円**

雑穀めん専用工場



製造方法特許取得(雑穀を用いた麺の製造方法)特許第3787338

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。

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時間受付けております】

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ヶ所のお届け金額
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。

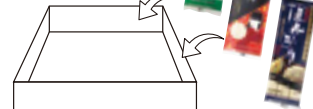
包装・のし紙サービス(無料)



箱詰めサービス(無料)

オリジナル
セットの完成です!

3袋からお好みの麺をご希望の数でお詰め合せていたします。お気軽にお申し付けください。



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す!

ご注文はこちら

味彩庵

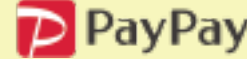
検索

<https://www.jinenjosoba.co.jp>



オンラインショップ限定

お支払い方法に新しくPayPay、amazon payが加わります。どうぞご利用ください。



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。
- 前回の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) ○代金引換(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 55円 ビニール袋 1枚 3円

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約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11月～2026年5月
土・日・祝日、12月29日～1月4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)以上のお買い上げて**送料無料**

株式会社 自然芋そば



〒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。

価格はすべて税込です。



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

ゆで時間:4分~5分
並打ち

【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





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

ゆで時間:4分~5分
並打ち

【原材料】
そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、海藻、食塩





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

ゆで時間:5分~6分
細打ち

【原材料】
小麦粉(国内製造)、食塩／加工でん粉





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。

えちごびじん
越後美人 小麦 そば

品番 1361	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





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

ゆで時間:8分
平打ち





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





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

ゆで時間:9~10分
平打ち





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





蕎麦八は在庫限りで終売となります。

そば粉8割で風味良く、
海藻入りでのどごし良しも
楽しめるそばです。

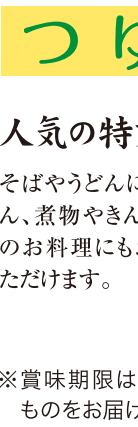
品番 **1391** そば 小麦
そばはち
蕎麦八

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





つゆ

人気の特製つゆ
そばやうどんにはもちろ
ん、煮物やきんぴらなど
のお料理にもお使いい
ただけます。

※賞味期限は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
本格派の濃縮つゆです。

品番 **201** 小麦
つゆ 1ℓ **1,512円**

品番 **203** 小麦
つゆ 500ml **864円**

品番 **205** 小麦
袋つゆ 10袋箱入 **530円**



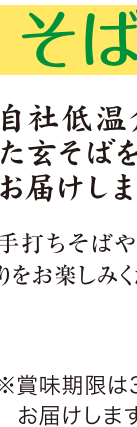


つゆ 鴨だし

鴨だしのきいた甘めのつゆです。
あたたかいつゆにして
お召し上がりください。

品番 **291** 小麦
鴨だしつゆ 8袋箱入 **540円**





そば粉

自社低温倉庫で管理し
た玄そばを自社製粉して
お届けします

手打ちそばやそばがきに
して香りをお楽しみください。

※賞味期限は3ヶ月以上のものを
お届けします。

品番 **1303** 国内産そば粉 500g **648円**
【原材料】そば粉 そば

品番 **196** 打ち粉 500g **648円**
【原材料】そば粉 そば

