

夏の限定商品

限定商品の為、なくなる場合がございます
ご注文は9月末まで

味彩庵限定商品
そうめんのように細く
のどごし抜群
暑い日に食べたい極細麺。
味彩庵でしか買えない夏の大人気商品です。

夏そば 小麦 そば

品番 **102** 15袋入 **5,835円**
品番 **103** 1袋 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



そうめん 小麦

品番 **154** 12袋入 **3,636円**
品番 **155** 1袋 300g **303円**

ゆで時間:2~3分

【原材料】小麦粉(国内製造)、食塩/加工でん粉

ひやむぎ 小麦

品番 **087** 12袋入 **3,636円**
品番 **088** 1袋 300g **303円**

ゆで時間:3~4分

【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。

小麦 5倍希釈

品番 **201** **1ℓ 1,512円**
品番 **203** **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。

小麦 4倍希釈

品番 **205** **袋つゆ10袋箱入 25g 10袋 530円**

鴨だしのきいた甘めのつゆです。
あたたかいつゆにして
お召上がりください。

小麦 希釈タイプ

品番 **291** **鴨だしつゆ8袋箱入 46g 8袋 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** **そば粉(国内産) 500g 648円**
品番 **196** **打ち粉 500g 648円**

【原材料】そば粉 そば



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。

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、1個口(15kgまで)につき、クール代金**440円**をご負担願います。

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。

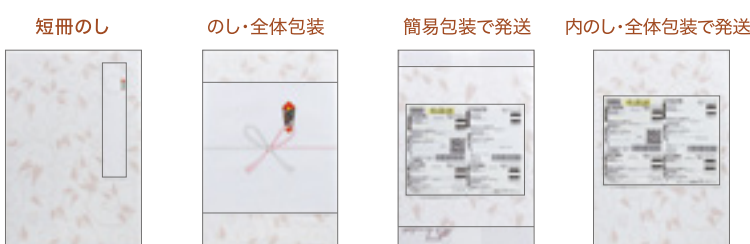
時間帯	午前中(12時まで)	14~16時	16~18時	18~20時	19~21時
-----	------------	--------	--------	--------	--------

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

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

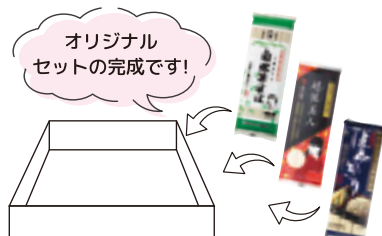
転送 ヤマト運輸のサービス変更に伴い、商品を転送する場合には**有料**となります。
●ご転居や長期ご不在でお届けできない場合は、再発送となりますので、別途送料をいただきます。

包装・のし紙サービス(無料)



箱詰めサービス(無料)

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。



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す!
ご注文はこちらから **あじさいあん** **検索**
<https://www.jinenjosoba.co.jp>

オンラインショップ限定

オンラインショップ限定で、PayPay、amazon payのキャッシュレス決済がご利用いただけます。



お支払い 初回は、お代金引換またはクレジットカード払いにてお支払いください。

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。
- 初めてのご利用で、お振込みをご希望の方はお代金先払いとなります。
- 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)

- カード会社・カード番号・有効期限・名義人名をその都度お伺いいたします。

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 **55円** ビニール袋 1枚 **3円**

- ご希望があれば、3袋以上の箱入り詰合せに限り、包装・のし紙を無料でお付けいたします。(それ以外で包装紙・のし紙をご希望の際は有料をご用意しております)
- 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。
※ご贈答先様へお届けは、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年余り。
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。



石白二八そば

カタログ有効期間 **2026年6月~2026年11月**
土・日・祝日、8月11日~16日は休業になります。

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



〒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>



商品ラインナップ

※中東情勢の影響により、資材不足でやむを得ず一部商品が休売になる場合がございます。

アレルギー特定原材料9品目 卵 乳 小麦 落花生 えび そば かに くるみ カシューナッツ

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 [あじさいあん](#)

検索

※乾麺は、賞味期限**6ヶ月以上**のものをお届けします。

※価格はすべて税込です。 ※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。

新発売 **味彩庵限定商品**

石臼挽き国産そば粉8割使用
そば粉、小麦粉、塩、すべて国産を使用。
素材の味を生かした、シンプルな配合です。
口に含んだ瞬間にそばの香りが立ち、
噛めば噛むほど、そばの甘みが広がります。

品番 **1701** そば 小麦
いしうすにはち
石臼二八そば 1袋 200g 486円

ゆで時間:5分
並打ち

【原材料】そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩



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
さらしなきやうり
更科九割そば 1袋 200g 486円

ゆで時間:4~5分
並打ち

【原材料】そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩、山芋粉



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。

品番 **1361** 小麦 そば
えちごびじん
越後美人 1袋 200g 400円

ゆで時間:5分
細打ち

【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



雑穀麺・米の麺 ※只今、販売休止中です。

中東情勢の影響により、製造過程で使用する資材が入荷困難となりました。当面の間、製造を休止いたします。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。
尚、再開の見通しが立ち次第、ホームページでお知らせいたします。
詳しくはお電話でお問い合わせください。

伝統の山芋と海藻つなぎ
創業以来、弊社が一番こだわって作り上げてきた逸品です。皆様に愛され続け、今なお人気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** 1袋 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



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 1袋 200g 324円

ゆで時間:5分
並打ち

【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黒いそば

そばの実の、甘皮まで一緒に挽いた黒いそば。素朴な味わいの田舎そばです。

品番 **1381** 小麦 そば
び
まる挽き 1袋 200g 324円

ゆで時間:5分
並打ち

【原材料】小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、海藻、山芋粉



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。サラダもおすすすめです。

さんごく
三穀めん

品番 **451** 12袋入 **4,932円**
品番 **450** 1袋 180g **411円**

ゆで時間:約5分半

【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

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きびりした麺です。

こめ めん
もちっとつりお米の麺

品番 **1088** 15袋入 **6,975円**
品番 **1089** 1袋 200g **465円**

ゆで時間:約9分

【原材料】米粉(国内製造)/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りを、つなぎに使用した淡い緑色のそばです。
ツルツルののどごしと歯切れの良さで、一度食べたらやみつきです。

へぎそば(のどごし) そば 小麦

品番 **1105** 20袋入 **9,720円**
品番 **1101** 1袋 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



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
ほそざり 1袋 270g 389円

ゆで時間:約3分
極細打ち

【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した太いそば

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
ふとざり 1袋 270g 400円

ゆで時間:6~7分
平打ち

【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



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、パスタ風がおすすめです。

めん
きびの麺

品番 **175** 12袋入 **5,448円**
品番 **174** 1袋 200g **454円**

ゆで時間:約5分+
火を止めて2分

【原材料】うるちきび(中国産)/加工でん粉

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 **6,480円**
品番 **460** 1袋 180g **540円**

ゆで時間:約9分

【原材料】米粉(国内製造)/加工でん粉

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** 1袋 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



食べごたえ満点の太うどん

煮込みや釜揚げにおすすめです。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 1袋 300g 303円

ゆで時間:9~10分
平打ち

【原材料】小麦粉(国内製造)、食塩/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 1袋 270g 324円

ゆで時間:8分
平打ち

【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



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 **5,448円**
品番 **178** 1袋 200g **454円**

ゆで時間:約5分+
火を止めて2分

【原材料】うるちあわ(中国産)/加工でん粉

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