雑穀めん・米の麺

グルテンフリー

「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から



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スープによく合います。サラダもおすすめです。



ゆで時間：約5分半

三穀めん

【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

品番 451 12袋入 4,932円
品番 450 1袋 180g 411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、ツルッと食べやすい麺です。



ゆで時間：約9分

米の麺

【原材料】米粉（国内製造）／加工でん粉

品番 461 12袋入 6,480円
品番 460 1袋 180g 540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

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 5,448円
品番 178 1袋 200g 454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

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 6,975円
品番 1089 1袋 200g 465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、パスタ風がおすすめです。



ゆで時間：約5分+火を止めて2分

きびの麺

【原材料】うるちきび（中国産）／加工でん粉

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



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ゲンの少ない、タピオカでんぷんを使用しております。

―ご利用案内―

※価格はすべて税込です。
※税率改定により、表示価格が変更になる場合がございます。

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］
※受付時間外は留守番電話にて承ります。

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。ご注文受付後3～6日で発送いたします。

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。
PayPay | amazon pay

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

商品のご返品、お取替えは到着後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、別途送料をいただきます。

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）
1.商品と一緒にお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。
※2回目以降のご利用でも当社の規定により、お代金引換または先払いをお願いする場合がございます。
4.前回ご利用分のお支払いが確認できない際は、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

お支払い方法ごとに以下の書類が代わりとなります。

・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）

※『お届け明細書』と一緒に大切に保管してください。

包装・のし紙サービス（無料）

短冊のし



のし・全体包装



簡易包装で発送



内のし・全体包装で発送



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

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合せいたします。お気軽にお申し付けください。



●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で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。
※ご贈答先様へのお届けは、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。

商品カタログ2611

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。

自然そば は 謹製



カタログ有効期間 **2026年11月～2027年5月**
土・日・祝日、12月29日～1月4日は休業日です。

送料は 1ヶ所の配送につき **8,000円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㈹ FAX 025-599-2801
https://www.jinenjosoba.co.jp

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 0120-526288（24時間受付） ウェブ あじさいあん 検索



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。

自然芋そば（じねんじょ） 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



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。

翠涼ざるうどん（すいりょう） 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



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、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



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。

石臼二八（いしうすにはち）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。

更科九割（さらしなきゅうわり）そば



品番 025 そば 小麦

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



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。

ほそぎり 1袋 270g 389円

品番 1161 小麦 そば



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。

ふときり 1袋 270g 400円

品番 1191 小麦 そば



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



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。

彩翠（さいすい）うどん 1袋 300g 303円

品番 492 小麦



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



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。

越後美人（えちごびじん）



品番 1361 小麦 そば

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



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。

まる挽き 1袋 200g 324円

品番 1381 小麦 そば



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



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。

しろ挽き 1袋 200g 324円

品番 1371 小麦 そば



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



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。

素挽き（すび）そば 1袋 270g 324円

品番 051 小麦 そば



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

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。
そば、うどん等の麺類にはもちろん、煮物などにもお使いいただけます。



そばつゆ

5倍希釈

品番 201 小麦　1ℓ 1,512円

品番 203 小麦　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 4倍希釈

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
お召し上がりください。





品番 291 小麦 希釈タイプ

鴨だしつゆ 8袋箱入

46g 8袋 540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。

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。



品番 1303 そば

そば粉 500g（国内産） 648円

【原材料】そば粉



品番 196 そば

打ち粉 500g 648円

【原材料】そば粉







※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。