



氷見うどん
WINTER GIFT CATALOG
二〇二五年 海津屋

一本、一心。
手延べの道、五十年。

50th Anniversary

50th Anniversary

一本、一心。

手延べの道、五十年。

一本一本に思いをこめて、

職人が麺づくりと

毎日ただ一心に向き合う。

氷見うどん特有の

強いコシと粘り、

上質なのだ越しと香りは

練り・足踏み・熟成・乾燥まで

その工程のほとんどを

人の手で行うことでしか

生まれません。

有磯のまち・富山県氷見で

創業以来、能登・輪島素麺の

『手延べ』の技を継承するため

邁進してきた五十年。

逸れることなく

海津屋が歩み続ける

『氷見うどん』の道は、

この先も未来へと

真っ直ぐに延びています。



今年もまた、
暖かい細麺が
恋しくなる季節です。



便利な使い切りタイプの
「つゆ」をセットにしました。

0105t

細麺5本
つゆ5袋×2
3,250円(税込)

0110t

細麺10本
つゆ5袋×4
6,500円(税込)



海津屋の一番人気、
「細麺」のセットです。

0105

細麺5本入り
2,500円(税込)

0111

細麺10本入り
4,860円(税込)



蓋を開けると、
もちもちの太麺が
煮崩れせずに
待っていた。



煮込みなど、冬のにぴったりの
「太麺」をセットにしました。

HF52t

細麺 5本
太麺 2本
つゆ 7袋 × 2
4,575 円 (税込)



細麺と極細めん「つゆ」をセット。
ギフトに嬉しい組み合わせ。

HG32t

細麺 3本
極細めん 2本
つゆ 5袋 × 2
3,314 円 (税込)

定番人気の細麺と、
柑橘系や磯の香りをまとった
「ゆず麺」と「昆布めん」を
詰め合わせた
食べ比べセットです。



HZC622

細麺 6本
ゆずめん 2束
昆布めん 2束

4,986円(税込)



いつもの一杯を、
器や盛り付けで
ドレスアップする
冬の愉しみ。

うどんそのものが持つ旨みが自慢です。



ほそめん
細麺

453円(税込)

1本 2人前 200g

ゆで時間 ▶約7分

ソフトな食感とつるりとした喉越しを。



はんなまほそ
半生細めん

486円(税込)

1束 2人前 220g

ゆで時間 ▶約7分

煮込んでもくずれない、強いコシと粘り。



ふと
太めん

486円(税込)

1本 2人前 200g

ゆで時間 ▶約24分

餅のような食感と風味をご堪能ください。



はんなまふと
半生太めん

486円(税込)

1束 2人前 220g

ゆで時間 ▶約24分

細麺をさらに細く延ばした麺は喉越し抜群。



ごくほそ
極細めん

486円(税込)

1本 2人前 180g

ゆで時間 ▶約2分半

まるで、つきたての餅のような食感と粘り。



もち
餅めん

486円(税込)

1束 2人前 180g

ゆで時間 ▶約7分

新鮮なよもぎの葉を練り込みました。



よもぎめん

486円(税込)

1束 2人前 180g

ゆで時間 ▶約7分

磯の香りと昆布の風味をお試しください。



こんぶ
昆布めん

486円(税込)

1束 2人前 180g

ゆで時間 ▶約7分

爽やかな柑橘の香りがほのかに広がります。



ゆずめん

486円(税込)

1束 2人前 180g

ゆで時間 ▶約7分

国内産のそば粉を使用した、香りと甘みを。



そば

486円(税込)

1束 2人前 180g

ゆで時間 ▶約5分

氷見うどんを引き立てる本格派のつゆです。



つゆ(濃縮タイプ)

64円(税込)

1袋 1人前 20ml

※商品の在庫は十分にご用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。



〈 単品各種 〉は詰め合わせ自由。
ご家庭用、ご贈答に
お気軽にご用命ください。

上記の単品商品をご自由に組み合わせて箱詰めできます。
化粧箱は2本入りから20本入りまでご用意しております。

海津屋公式オンラインショップの詳しいご利用方法はこちら