

富士の国®  
いけこま

# 麺



FSSC22000 認証取得掛川工場

「味で心を満たしたい」



池島フーズ製品カタログ

安定した品質と  
味本位のめんづくり

富士の国®  
いけこま 喜泉庵 印

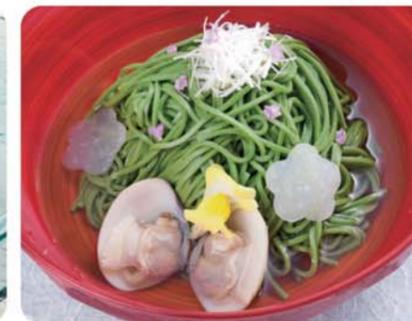


■配送のご案内

- ・ロットは1ケース又は1梱(甲)から承ります。  
(ロットに満たない場合はお問い合わせください。)
- ・12:00までの業務用乾麺類のご注文は当日出荷致します。  
(但し、冷凍品・市販品・贈答品は翌営業日発送となります。)
- ・製品、出荷単位によっては送料を頂く場合があります。

■麺に関しての、ご要望、サンプルのご用命の他、特注品のご要望などございましたら、ご相談ください。

■製品に関するご意見等、お聞かせ願えれば幸いです。



お取り扱い店

安定した品質と味本位のめんづくり  
製造・発売元 **池島フーズ株式会社**

FSSC22000 認証取得掛川工場  
HACCP 認証取得

本 社 〒434-0035 静岡県浜松市浜北区寺島2351  
TEL (053) 587-1025(代) FAX(053) 586-0132  
ikesimaf@crocus.ocn.ne.jp

東京営業所 〒108-0074 東京都港区高輪3-20-9 高輪シティビル3F  
TEL (03) 5449-7144(代) FAX(03) 5449-0064  
ikesimat@muse.ocn.ne.jp

掛川工場 〒436-0111 静岡県掛川市本郷2426-32

うまい 麺  
U R L [www.umaimen.com](http://www.umaimen.com)

池島フーズ





FSSC22000 認証取得掛川工場



自然環境に恵まれた、掛川工場



麺竿にかけられた茶そば



品質管理器材の一部

# 「味で心を満たしたい」

食文化の中には、いにしえより干し椎茸、干し海老のような干すことにより更なる旨味を醸し出す食品が数多くございます。

これらは単に保存性のよい食材というだけでなく、素材の持つ旨味をさらに深め、独特の食感に変わりお料理の中で実に大切な役割を果たしています。

麺造りにおいても、仕込みから仕上げに至るまで丹念に積み重ねられる

時の経過がさらに深みのある旨さを増して参ります。

たわわに竿掛けされた生麺の状態から、じっくりと熟成された

艶やかな乾麺の奥深い「旨味」や、

コシ(食感)など、麺そのものの違いが生み出されます。

弊社の麺づくりは単に保存用としての乾麺のつくりとは、一線を画します。

お料理を創作される方、ご賞味される方それぞれのお客様の

ご満足を探求し、「味で心を満たしたい...」

その一念でお造りした製品を是非、ご賞味くださいませ。

## 富士の国・池島 味屋



### 業務用商品

茶そば P3~6

彩(いろどり)

香(かおり)

蒼(あおい)

冷凍茶そば P7

きわみつき

冷凍生蕎麦 P8

石臼挽二八蕎麦(いしうすびきにはちそば)

石臼挽そば(いしうすびき)

喜泉・熟成 P9

喜泉饅頭(きせんとうどん)

喜泉素麺(きせんそうめん)

喜泉蕎麦(きせんそば)

熟成素麺(じゅくせいそうめん)

熟成中華麺(じゅくせいちゅうかめん)

がごめうどん・そば P10

がごめうどん

がごめそば

ゆで置き用麺 P11~16

茶そば 茶里夢(ちゃりむ)

茶そば 安里の郷(あんりのさと)

日本そば

日本そば 平打

石臼挽そば(いしうすびきそば)

新海そば(にいみぎそば)

富士の国 白打ちそば

うどん

きしめん

中華麺 標準麺

中華麺 平麺

中華麺 やや太麺

中華麺 細麺

# 茶そば「粋」

選りすぐりの抹茶の香りを  
 ご堪能頂ける贅を尽くした  
 珠玉の逸品です。  
 ほのかな苦みまでも  
 忠実に生かすよう時間をかけて  
 丹念に仕上げました。  
 抹茶の香りと味をお求めの方に  
 お薦めしたい製品です。



## 茶そば 粋

選りすぐりの抹茶を使用し、丹念に打ち上げました。  
 茶そばの最上質品をお楽しみください。



規格・荷姿	100g×10袋×10
ゆで時間	冷×ニュー/4分～4分半 温×ニュー/3分～3分半
化粧箱JANコード	4970725010010

## 茶そば 粋 (ロング)

抹茶の香りと味、麺の美味しさとコシ、  
 時間をかけてじっくり、ゆつくりと打ち上げました。



規格・荷姿	100g×50袋×2合
ゆで時間	冷×ニュー/4分～4分半 温×ニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725510022



# 茶そば 彩

「いろいろ」

選りすぐりの抹茶を使い贅沢なまでに時間をかけ、丁寧にお作りしました。その風雅なる「味・こし」をお楽しみください。



## 茶そば 彩

色・コシ、香りが織りなす絶妙な食味、食感をご賞味ください。



規格・荷姿	120g×10袋×10
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
化粧箱JANコード	4970725010041

## 茶そば 彩

麺の香り、色がよく旨みとコシがある茶そばです。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725510039

## 茶そば 彩

いろり

早ゆで

(ロング)

ゆで上がりが早くコシがあり、麺色のよい品物です。



規格・荷姿	110g×50袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分半～3分 温メニュー/2分～2分半
製品JANコード	4970725510060

## 茶そば 香

香りがよく風味豊かなコシのある茶そばです。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725510077

## 茶そば 蒼

コシがあり、のどごしのよい茶そばです。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725510107

茶そば「香」・「蒼」は、抹茶の量を若干控えめに、時間をかけて丹念に仕上げました。上質の抹茶の風味とコシをお楽しみいただけます。



# 冷凍茶そば きわみつき

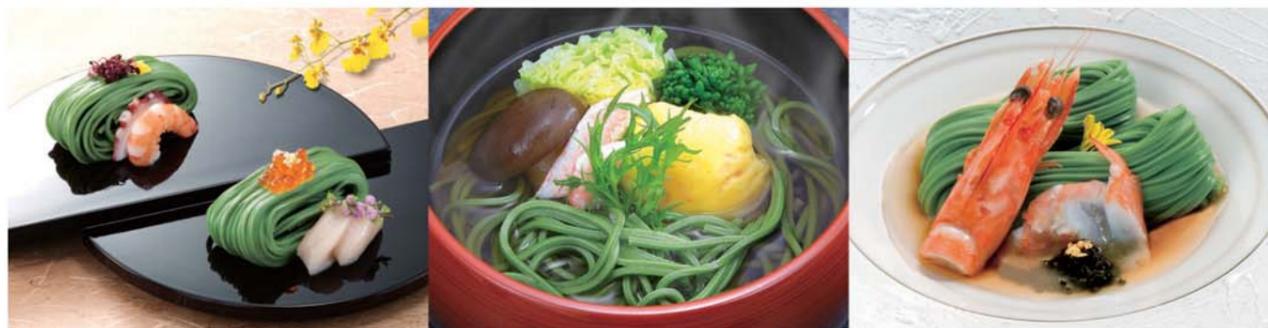
めんのお旨さが違う。

香りがよく、コシのつよい茶そばに仕上げました。  
是非、食味の違いをお確かめください。



規格・荷姿	200g (1食) × (5×4) × 2合
ゆで時間	冷メニュー/50秒(かため)～60秒(ふつう) 温メニュー/15秒(かため)～20秒(ふつう)
JANコード	4970725611828

※ゆで時間は目安です。  
食数により変わりますので適応くださいませ。



# 冷凍生蕎麦 石臼挽 二八蕎麦

すべて国産原料

国産の石臼挽そば粉(八割)と  
国産小麦粉を使い、抜きんでた「こしと風味」が  
生きた状態で仕上げました。



規格・荷姿	110g×20食×3合
ゆで時間	冷メニュー/2分(かため)～2分20秒(ふつう) 温メニュー/1分30秒(かため)～1分40秒(ふつう)
JANコード	4970725546526

※この製品は生の冷凍蕎麦です。

# 冷凍 石臼挽生そば

そば本来の風味、香り、  
こしが生きた状態で仕上げ、  
そのまま冷凍した品物です。

販売終了

規格・荷姿	120g×25食×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分15秒(かため)～2分45秒(ふつう) 温メニュー/1分15秒(かため)～1分45秒(ふつう)
ケースJANコード	4970725646578

※この製品は生の冷凍蕎麦です。



**喜泉** 静岡天竜川の伏流水「喜泉水」を用い、製法から素材の選定まで、すべてにこだわった本物の味覚です。「つややかなごし」をご賞味ください。

**喜泉 餛飩 細打ち**  
上質の小麦粉を用い、惜しみない手間をかけて作り上げました。なめらかなでコシのある最高級の餛飩です。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/5分～5分半 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725543587

**喜泉 素麺 極細打ち**  
上質の小麦粉を用い、惜しみない手間をかけて作り上げました。なめらかなでのごしが良い最高級の素麺です。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分～2分15秒 温メニュー/1分30秒
製品JANコード	4970725542092

**喜泉 蕎麦 石臼挽き**  
石臼挽そば粉の風味を生かし丹念に打ち上げました。風味豊かな最高級のそばです。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725540494

**熟成** 熟成にこだわり、じっくりと時間をかけることで、素材の風味を生かした「旨み・コシ・つや」が生み出されます。

**熟成 餛飩 本仕込み**  
小麦粉本来の旨味を生かし、なめらかなでコシが強い餛飩です。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/6分半～7分 温メニュー/5分～5分半
製品JANコード	4970725543655

**熟成 素麺 本仕込み**  
小麦粉本来の旨味を生かし丁寧に作り上げました。なめらかなでのごしが良い素麺です。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/2分半～3分 温メニュー/1分半～2分
製品JANコード	4970725542528

**熟成 中華麺 厳選素材**  
食味食感が良く、コシの強い中華麺です。様々な中華料理にご利用いただけます。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725544287



**がごめうどん**  
函館産の「がごめ昆布」を練り込みました。磯が香る、なめらかなでコシのあるうどんです。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半～5分 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725543556

**ゆで置き用 がごめうどん**  
磯が香るコシのあるうどん。ゆで置きしてもコシが長持ちします。



規格・荷姿	400g×30袋
ゆで置き場合のゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/5分～5分半 温メニュー/4分～4分半
製品JANコード	4970725543563

**がごめそば**  
函館産の「がごめ昆布」を練り込みました。磯が香る、なめらかなでコシのあるそばです。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分～4分半 温メニュー/3分～3分半
製品JANコード	4970725540449

**ゆで置き用 がごめそば**  
なめらかなでのごしのそば。ゆで置きしてもコシが長持ちします。



規格・荷姿	400g×30袋
ゆで置き場合のゆで時間	冷メニュー/3分半～4分 温メニュー/2分半～3分
すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半～5分 温メニュー/3分半～4分
製品JANコード	4970725540463

**がごめ昆布**

函館の東海岸に生息する希少価値の高い昆布の一種で、強いねばりと旨みの特徴です。健康にも良いとされる成分(アルギン酸、フコイダン、ラミナラン等)が含まれています。

写真提供 北海道大学水産学部



# ゆで置き用茶そば

ゆで置きしても「コシ」が長もち。  
 ご宴会やケータリングに最適な製品です。  
 素材を生かした味とコシを  
 お楽しみください。

## 茶そば ・茶里夢 ・安里の郷

### 特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

### ※お願い

この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は十分に水を切ってください。



ゆで置き用

茶そば 茶里夢

上質抹茶を贅沢に使った、  
 コシがあり、コシがもつ茶そばです。



ゆで置き用

茶そば 安里の郷

「茶里夢」に比べ、抹茶の量をやや控えめにした  
 コシがあり、コシがもつ茶そばです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷Xキュ-3分半~4分半 温Xキュ-/2分半~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷Xキュ-/4分半~5分半 温Xキュ-/3分半~4分半
製品JANコード	4970725530037

規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷Xキュ-/3分半~4分半 温Xキュ-/2分半~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷Xキュ-/4分半~5分半 温Xキュ-/3分半~4分半
製品JANコード	4970725530013



# ゆで置き用そば

ゆで置きしても「コシ」が長もち。  
 ご宴会やケータリングに最適な製品です。  
 素材を生かした味とコシを  
 お楽しみください。

## ・日本そば ・布海苔そば

### 特長

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

### ※お願い

この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は十分に水を切ってください。



### ゆで置き用 日本そば

良質のそば粉を用い、風味豊かな  
 コシがもつ日本そばに仕上げました。



規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/4分~5分  
 のゆで時間 温メニュー/3分半~4分半

- すぐ食べる場合 冷メニュー/5分~6分  
 のゆで時間 温メニュー/4分半~5分半

製品JANコード 4970725540302

### ゆで置き用 日本そば（平打）

平打ちタイプの日本そばです。  
 コシがもつ日本そばに仕上げました。



規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/3分半~4分半  
 のゆで時間 温メニュー/2分半~3分

- すぐ食べる場合 冷メニュー/4分半~5分半  
 のゆで時間 温メニュー/3分半~4分

製品JANコード 4970725540012

### ゆで置き用 石臼挽そば

厳選した石臼挽きそば粉を用い、  
 風味豊かなコシがもつ日本そばです。



規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/3分半~4分半  
 のゆで時間 温メニュー/2分半~3分

- すぐ食べる場合 冷メニュー/4分半~5分半  
 のゆで時間 温メニュー/3分半~4分

製品JANコード 4970725540326

### ゆで置き対応 布海苔そば

海藻「布海苔」をつなぎに用い  
 のど越し滑らかに仕上げま



規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/3分~4分  
 のゆで時間 温メニュー/2分~2分半

- すぐ食べる場合 冷メニュー/4分~5分  
 のゆで時間 温メニュー/3分~3分半

製品JANコード 4970725540395

### 富士の国 黒打ちそば

厳選したそば粉を使い、丹念に  
 香りがよくコシのある黒打



販売終了

規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/4分半~5分半  
 のゆで時間 温メニュー/3分~3分半

- すぐ食べる場合 冷メニュー/5分半~6分半  
 のゆで時間 温メニュー/4分半~5分半

製品JANコード 4970725540432

### 富士の国 白打ちそば

国内産の石臼挽きそば粉を使い、丹念に打ち上げました。  
 香りがよくコシのある白打ちそばです。



ゆで置き用

規格・荷姿 400g×30袋

- ゆで置く場合 冷メニュー/3分~3分半  
 のゆで時間 温メニュー/2分~2分半

- すぐ食べる場合 冷メニュー/4分~4分半  
 のゆで時間 温メニュー/3分~3分半

製品JANコード 4970725540425



# ゆで置き用麺

ゆで置きしても「コシ」が長もち。  
 ご宴会やケータリングに  
 最適な製品です。  
 素材を生かした味とコシを  
 お楽しみください。

**特長**

- ①「コシ」が有り、ゆでのびが少ない。
- ②ゆで置きして、必要な時に対応。
- ③乾麺だからロスが少ない。

※お願い  
 この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。

## ゆで置き用 うどん

吟味した素材を用い、小麦粉本来の旨味を生かした、コシがもつうどんです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/5分~6分 温メニュー/3分半~4分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/6分~7分 温メニュー/4分半~5分半
製品JANコード	4970725543334

## ゆで置き用 きしめん

旨味をのがさず煮崩れしにくい、コシがもつきしめんです。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/5分~6分 温メニュー/3分半~4分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/6分~7分 温メニュー/4分半~5分半
製品JANコード	4970725543341

## ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 標準

上質の素材を用いた食味、食感がよく、コシがもつ中華麺です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分~4分 温メニュー/2分半~3分
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725544218

## ゆで置き用 中華麺(ラーメン) やや太麺

「中華麺」のやや太麺タイプです。食感がよく、コシの強い製品です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分半 温メニュー/3分~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/5分半~6分半 温メニュー/4分~5分
製品JANコード	4970725544270

## ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 平麺

「中華麺」の平麺タイプです。食感がよく、コシがもつ中華麺です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半~4分半 温メニュー/3分~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725544027

## ゆで置き用 中華麺(ラーメン) 細麺

「中華麺」の細麺タイプです。細めでありながら食感がよく、コシがもつ製品です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/2分半~3分 温メニュー/1分半~2分
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/3分~3分半 温メニュー/2分~2分半
製品JANコード	4970725544034

## ゆで置き対応 中華 翡翠

翡翠のように、色鮮やかなうす食感がよく、コシが長持ちします。



**販売終了**

規格・荷姿	100g×20袋×6
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/2分半~3分 温メニュー/1分半~2分
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/3分半~4分 温メニュー/2分半~3分
化粧箱JANコード	4970725011444





お祝い・記念日等の祝宴に

# 紅白鯉鈍

絹のような、なめらかさと  
透明感のあるゆで上がり。  
「コシ」のある細打ちの鯉鈍です。



コシが長もち

ゆで置き対応 **紅鯉鈍** 細打

ゆで置きしても、コシのある細打ちの紅鯉鈍です。



ゆで置き対応 **白鯉鈍** 細打

ゆで置きしても、コシのある細打ちの白鯉鈍です。



ゆで置き対応 **紅白鯉鈍**

右の紅鯉鈍・白鯉鈍、  
各々1ケースの  
組合わせの製品です。

〈お願い〉 この製品は一般的な麺よりコシが  
もつように製造致しておりますが、  
ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。

## 紅白鯉鈍 販売終了

品番	BK-50 (紅白)
規格・荷姿	200g×25袋×2合
紅JANコード	4970725543471
白JANコード	4970725543488

品番	T-50R (紅のみ)
規格・荷姿	200g×25袋×2合
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半~4分 温メニュー/2分半~3分
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725543471

ゆで時間	冷メニュー/3分半~4分 温メニュー/2分半~3分
製品JANコード	4970725543488

熟成本仕込

# 紅白鯉鈍

本仕込 **紅鯉鈍** 極細打

素材を入念に選び、じっくり時間をかけ、  
コシのある紅鯉鈍です。



本仕込 **白鯉鈍** 極細打

素材を入念に選び、もっちりとした  
コシのある白鯉鈍です。



本仕込 **紅白鯉鈍**

右の紅鯉鈍・白鯉鈍、  
各々1ケースの  
組合わせの製品です。

品番	KU-1 (紅白)
規格・荷姿	100g×40袋×2合
紅JANコード	4970725570446
白JANコード	4970725570453

品番	TW-3 (白のみ)
規格・荷姿	100g×40袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725570453

品番	TR-2 (紅のみ)
規格・荷姿	100g×40袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725570446

# 紅白麺

そば・そうめん

(ゆで置き対応)

ゆで置き対応 **紅白そば**

祝宴に華やかさを  
コシが長持ちする、  
として

**販売終了**

規格・荷姿	100g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分~3分半 温メニュー/2分半~3分
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分~3分半
化粧箱JANコード	4970725010607

ゆで置き対応 **梅紫蘇そうめん**

梅紫蘇を使い、香りさわやかな  
コシがありコシが長もちする製品です。

規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010232

ゆで置き対応 **そうめん**

細ものの、素麺でありながら、  
コシがあり、コシが長もちする製品です。

規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010225



※本仕込 紅白鯉鈍は化粧箱入りのギフトセットもございます。(P30)



〈お願い〉 この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致して  
おりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。

コシがあり、コシが長もち。

**ゆで置き対応** 梅紫蘇そうめん

梅紫蘇を使い、香りさわやかなコシがありコシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010232

**ゆで置き対応** そうめん

細ものの、素麺でありながら、コシがあり、コシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010225

**ゆで置き対応** 玉子そうめん

コシがあり、コシが長もちする玉子そうめんです。鮮やかな色をお楽しみいただけます。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010218

**ゆで置き対応** 茶そうめん

上質の抹茶をふんだんに練り込み、香り深いそうめんに仕上げました。コシがあり、コシが長もちする製品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/1分~1分30秒 温メニュー/30秒
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/1分30秒~1分45秒 温メニュー/45秒
化粧箱JANコード	4970725010201

紫蘇そば

梅紫蘇の香り漂う、色鮮やかなコシのある品です。



規格・荷姿	110g×10袋×10
ゆで時間	冷メニュー/3分半~4分 温メニュー/2分半~3分
化粧箱JANコード	4970725010317

柚子そば

ゆずの香り豊かなコシのある麺です。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725511517

天童しぶき茶そば

めんに「コシと艶」があり、旨みのある、茶そばです。



規格・荷姿	250g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725510404

モロヘイヤそば

健康野菜モロヘイヤをそばに、おいしさを追求したヘルシー



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/3分~3分半 温メニュー/2分半~3分
製品JANコード	4970725512019

販売終了

よもぎそば

よもぎを練り込んだ、風味豊かなそばです。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725513092

販売終了

わかめそば

わかめをたっぷり使い、磯の香り漂うコシが長持ちする一品です。



規格・荷姿	400g×30袋
●ゆで置く場合のゆで時間	冷メニュー/3分半~4分半 温メニュー/2分半~3分半
●すぐ食べる場合のゆで時間	冷メニュー/4分半~5分半 温メニュー/3分半~4分半
製品JANコード	4970725540418

〈お願い〉 この製品は一般的な麺よりコシがもつように製造致しておりますが、ゆであげ後の水切りの際は充分に水を切ってください。



業務用日本そば  
厳選したそば粉を用い、  
風味豊かでコシのあるそばに仕上げました。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/4分~4分半
製品JANコード	4970725511500



モロヘイヤうどん **細打**

小麦粉に良質のモロヘイヤを練り込み、  
コシの強い麺に仕上げました。野菜感覚で  
サラダにも洋食にもお使いいただけます。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725512026

富士の国 抹茶うどん **細打**

上質の静岡産抹茶を練り込みました。  
抹茶の風味が豊かなコシの強いうどんです。



カテキン410mg含有(100gあたり)

規格・荷姿	200g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分~4分半 温メニュー/3分~3分半
製品JANコード	4970725543440



国内産の孟宗竹を原料とした、  
上質な「竹炭パウダー」を選びました。  
ミネラルが、バランスよく、  
豊富に含まれています。



竹炭うどん

選りすぐりの小麦粉に竹炭パウダーを練り込みました。  
コシが強く、のどごしの良いうどんです。  
独特の色味と風合いをお楽しみください。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725543648

竹炭そば

選りすぐりのそば粉に竹炭パウ  
ダーがあり、食感の良いそばです。  
独特の色味と風合いをお楽しみ  
ください。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/3分半 温メニュー/2分半
製品JANコード	4970725540487

**販売終了**

れんこん麺

蓮根特有の「もっちり感」「しゃっきり感」を  
独自の製法により麺に生かしました。  
なめらかな食感と麺の旨みをお楽しみください。



規格・荷姿	180g×20袋×2合
ゆで時間	冷メニュー/4分半~5分 温メニュー/3分半~4分
製品JANコード	4970725543631

天竜しぶきうどん

小麦粉本来の旨味を生かし、  
コシがあり、なめらかな麺肌  
です。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/5分半~6分半 温メニュー/4分半~5分半
製品JANコード	4970725510435

**販売終了**

天竜しぶききしめん

小麦粉本来の旨味を生かし、  
コシがあり、なめらかな麺肌  
です。



規格・荷姿	500g×20袋
ゆで時間	冷メニュー/6分~7分 温メニュー/5分~6分
製品JANコード	4970725510442

**販売終了**



## ヌイユ

デュラムセモリナをはじめ、吟味された素材を使用した、「豊かな風味」と「弾力ある食感」のフランス風平打ちパスタです。生地練り込まれた卵、トマト、ホウレンソウなどの、素材のもつ色合いが、美味しさを一層引き立てます。調理のしやすさ、他の素材との相性においても多くの定評をいただいております。



## ヌイユ ホウレンソウ

規格・荷姿 450g×30袋
ゆで時間 5分
製品JANコード 4970725511340



## ヌイユ トマト

規格・荷姿 450g×30袋
ゆで時間 5分
製品JANコード 4970725511333



## ヌイユ タマゴ

規格・荷姿 450g×30袋
ゆで時間 5分
製品JANコード 4970725511326

