



着色料  
不使用



「手折り銘茶そば」(化粧箱入り)

品番 M-2	品番 M-8
2食入(つゆ付) 907円(税込)	8食入(つゆ付) 3,240円(税込)
品番 M-3	品番 M-10
3食入(つゆ付) 1,425円(税込)	10食入(つゆ付) 3,888円(税込)
品番 M-5	品番 M-12
5食入(つゆ付) 2,203円(税込)	12食入(つゆ付) 4,665円(税込)
品番 M-6	品番 M-16
6食入(つゆ付) 2,592円(税込)	16食入(つゆ付) 6,220円(税込)

簡易箱「手折り銘茶そば」(ダンボール箱)

品番 K-20
20食入(つゆ付) 7,560円(税込)

「喜泉庵」の名称の由来は、この地の昔の地名(字名)からきております。かつて、この地は「寺島字喜泉庵」と言われ、いにしえの時代から、地下の水質が良い所として知られており、「麺作り」には、この地下水を用いています。

風味豊かな抹茶の香りをそばに生かした贅沢な茶そばです。

喜泉庵

手折り  
銘茶そば

静岡産抹茶使用



●1食あたり121g(麺90g・つゆ31g)

喜泉庵

# 手折りそば つめ合わせ

静岡産抹茶使用

## 手折り銘茶そば

国産そば粉使用

## 手折り石臼碾そば

いしうすびき



着色料  
不使用

選りすぐりの素材を使い、丹念に打ち上げた銘茶そばと石臼碾そばのつめ合わせです。石臼碾そばは、国産のそばを石臼で碾き、一つひとつ丁寧に仕上げた手折りそばです。上質な素材がもつ、香りとコシをお楽しみください。

銘茶そば・石臼碾そば  
「手折りそばつめ合わせ」(化粧箱入り)

品番 TMI-6  
6食入(つゆ付) **2,592円(税込)**  
銘茶そば 3食、石臼碾そば 3食

品番 TMI-8  
8食入(つゆ付) **3,240円(税込)**  
銘茶そば 4食、石臼碾そば 4食

品番 TMI-10  
10食入(つゆ付) **3,888円(税込)**  
銘茶そば 5食、石臼碾そば 5食

品番 TMI-12  
12食入(つゆ付) **4,665円(税込)**  
銘茶そば 6食、石臼碾そば 6食

品番 TMI-16  
16食入(つゆ付) **6,220円(税込)**  
銘茶そば 8食、石臼碾そば 8食

●銘茶そば・石臼碾そば共に  
1食あたり121g(麺90g・つゆ31g)

簡易箱「手折り石臼碾そば」**単品**  
(ダンボール箱)

品番 IS-20A  
20食入(つゆ付) **7,560円(税込)**  
石臼碾そばのみ、20食入

●1食あたり121g(麺90g・つゆ31g)





●写真は、SC-6

●1袋あたり 麺180g(2人前)

## 富士の国 静岡茶そば

豊かな抹茶の香りと濃い味を追求した茶そばです。

「富士の国 静岡茶そば」(化粧箱入り)

品番 SC-2	品番 SC-6
2袋入(つゆ付) <b>1,350円(税込)</b>	6袋入(つゆ付) <b>3,672円(税込)</b>
品番 SC-4	簡易箱(ダンボール箱)
4袋入(つゆ付) <b>2,484円(税込)</b>	品番 SC-20
	20袋入(麺のみ) <b>8,640円(税込)</b>



●写真は、SFS-6

●1袋あたり 麺180g(2人前)

## 富士の国 抹茶そば

吟味した味と香りの良い静岡産抹茶を贅沢に使用しました。豊かな抹茶の香りと味をお楽しみいただけます。

「富士の国 抹茶そば」(化粧箱入り)

品番 SFS-2	品番 SFS-6
2袋入(つゆ付) <b>1,242円(税込)</b>	6袋入(つゆ付) <b>3,348円(税込)</b>
品番 SFS-4	簡易箱(ダンボール箱)
4袋入(つゆ付) <b>2,268円(税込)</b>	品番 SFC-20
	20袋入(麺のみ) <b>7,560円(税込)</b>



麺ぞろえ「茶そば三種」(化粧箱入り)

品番 FCC-6
各2袋 計6袋入(つゆ付) <b>3,456円(税込)</b>

茶そば三種  
食べ比べて好みの味を見つけてください。

## 麺ぞろえ



●写真は、KTC-6

●1袋あたり 麺200g(2人前)

## 香り高き 茶そば

こしと菌ごたえのあるやや太めの茶そばです。さわやかな香りと程よい苦味が特徴です。



茶そばを食べて、  
お茶の成分をまるごと摂取!

茶そばは、お茶を粉末にした抹茶をそのまま練り込んでいるので、お茶を飲むだけでは摂取できない成分も、まるごと摂取が可能です。お茶の機能性成分の効果が期待されます。

「香り高き 茶そば」(化粧箱入り)

品番 KTC-2	品番 KTC-6
2袋入(つゆ付) <b>1,242円(税込)</b>	6袋入(つゆ付) <b>3,348円(税込)</b>
品番 KTC-4	簡易箱(ダンボール箱)
4袋入(つゆ付) <b>2,268円(税込)</b>	品番 KTC-20
	20袋入(麺のみ) <b>7,560円(税込)</b>

化粧箱入り商品: 2袋入は1列、4袋入は2列、6袋入は3列タイプの化粧箱になります。

保存料無添加

# 和食用つゆ

だしの旨みがきいた

「めんつゆ」です。

煮物、おひたし、

和え物などにも

ご利用いただけます。



濃縮タイプ

そばつゆ個袋 31g

品番 SLT-25

10袋 756円(税込)

濃縮タイプ

めんつゆ個袋 31g

品番 LT-25

10袋 648円(税込)

濃縮タイプ

めんつゆ 1ℓ

品番 CT-10

1本 1,080円(税込)

## 美味しいゆで方

※ゆで時間は、各商品袋に表示のゆで時間をご確認ください。  
つゆ・薬味・お好みのつけ合わせ(具材)は、ゆでる前にご用意ください。

### 冷やし(ざる)の場合

- 各商品に表示の湯量でお湯を十分に沸騰させ、麺を入れて、さい箸でほぐしながら、タイマー等を使って、各商品袋に表示の「冷やし」の時間で、ゆでます。  
(※ゆでる時にさし水はしないでください。)
- ゆで上がりましたら、ザルに移して、しっかりと水洗いし、さらに氷水でかるく麺をしめます。
- その後、よく水気をきって器にもります。ゆでたのうちに召し上がってください。



### 温め(かけ)の場合

- 各商品に表示の湯量でお湯を十分に沸騰させ、麺を入れて、さい箸でほぐしながら、タイマー等を使って、各商品袋に表示の「温め」の時間で、ゆでます。  
(※ゆでる時にさし水はしないでください。)
- ゆで上がりましたら、ザルに取ってお湯をきり、ご用意された熱いつゆをかけてください。  
(水あらい不用です。)
- ゆでたのうちに召し上がってください。



※冷やし、温め ともに、つけ合わせ(具材)には、天ぷら・とろろ芋等が良く合います。※ドレッシングでサラダ風にしても、美味しく召し上がれます。

艶、甘みあり  
細打ち  
これはうまいうどん

製法にこだわり5日間かけて作りました。熟成時間を長く  
とることで、小麦粉本来の「つや、甘み、コシ、香り」のあるう  
どんに仕上げました。



●写真は、UU-6 ●1袋あたり 麺180g(2人前)



●写真は、UU-6

細打ち  
喜泉饅饨

厳選した小麦粉を主原料に、小麦の甘さを引き出す為に惜  
しめない手間をかけ作り上げた饅饨の逸品です。「つや」と  
「コシ」をご賞味ください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)



●写真は、KU-6

品番 KU-2

2袋入(つゆ付) 1,296円(税込)

品番 KU-4

4袋入(つゆ付) 2,430円(税込)

品番 KU-6

6袋入(つゆ付) 3,564円(税込)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 KU-20

20袋入(麺のみ) 8,208円(税込)

品番 UU-2

2袋入(つゆ付) 1,296円(税込)

品番 UU-4

4袋入(つゆ付) 2,430円(税込)

品番 UU-6

6袋入(つゆ付) 3,564円(税込)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 UU-20

20袋入(麺のみ) 8,208円(税込)

本仕込み  
熟成素麺

選りすぐりの小麦粉本来の旨味を生かし、十分な熟成時間  
をかけ、丁寧に作り上げた素麺です。「なめらかなのどごし」  
をご賞味ください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)



●写真は、JS-6

極細打ち  
喜泉素麺

厳選した小麦粉を主原料に、小麦の甘さを引き出す為に惜  
しめない手間をかけ作り上げた素麺の逸品です。「つややか  
なのどごし」をご賞味ください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)



●写真は、KS-6

品番 KS-2

2袋入(つゆ付) 1,296円(税込)

品番 KS-4

4袋入(つゆ付) 2,430円(税込)

品番 KS-6

6袋入(つゆ付) 3,564円(税込)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 KS-20

20袋入(麺のみ) 8,208円(税込)

品番 JS-2

2袋入(つゆ付) 1,026円(税込)

品番 JS-4

4袋入(つゆ付) 1,836円(税込)

品番 JS-6

6袋入(つゆ付) 2,700円(税込)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 JS-20

20袋入(麺のみ) 5,400円(税込)

化粧箱入り商品:2袋入は1列、4袋入は2列、6袋入は3列タイプの化粧箱になります。

このカタログの商品は、2023年9月現在のものです。改良等の為、予告なく商品仕様(規格・デザイン等)を変更することがございます。

池島フーズ市販用カタログ

「野菜&麺」の  
おいしさ **れんこん麺**

山口県産の蓮根を生地に練り込み、独自の製法により、丁寧仕上げたうどんです。蓮根特有の「もちり感」「しゃつきり感」を麺に生かしました。



●1袋あたり 麺180g(2人前)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 YR-20 20袋入(麺のみ) **7,560円(税込)**

石臼挽き **喜泉蕎麦**

厳選した石臼挽きそば粉を使用し、独自の製法により蕎麦の香りを麺に生かしました。豊かな「香り」と「どこし」をお楽しみください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 KB-20 20袋入(麺のみ) **8,208円(税込)**

茶カテキン  
300mg  
**抹茶うどん**

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。



●1袋あたり 麺200g(2人前)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 UM-20 20袋入(麺のみ) **7,560円(税込)**

国産竹炭使用  
**竹炭うどん**

国内産の孟宗竹を原料に、ミネラルがバランス良く豊富に含まれた竹炭パウダーを練り込み、独自の製法で丁寧に仕上げたうどんです。趣きのある独特の色味と風合いをお楽しみください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 TAU-20 20袋入(麺のみ) **7,560円(税込)**

両館産  
がごめ昆布  
**がごめうどん**

北海道産の「がごめ昆布」を生地に練り込み、独自の製法により、丁寧に仕上げたうどんです。「磯の香り」と「滑らかなどこし」をお楽しみください。



●1袋あたり 麺180g(2人前)

簡易箱(ダンボール箱)

品番 GU-20 20袋入(麺のみ) **8,208円(税込)**



**水**  
麺づくりには地下90mより汲み上げた天竜川の伏流水を使用しています。



**製法**  
熟成にこだわり、じっくりと乾燥させることで、コシのある麺に仕上げました。

平打ちパスタ **ヌイユ**

3series

もちもち食感にこだわった

*Nouilles*  
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。

生地に練り込まれた卵、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、他の食材との

相性においても多くの定評を頂いております。



Plain



Spinach



Tomato

**ikeshima** のパスタデュラム  
小麦粉独自のロール式  
8層製法

ヌイユ タマゴ

品番 N-1

1袋入 432円(税込)

1袋あたり 麺450g(約5人前)



ヌイユ ホウレンソウ

品番 NH-2

1袋入 486円(税込)

1袋あたり 麺450g(約5人前)



ヌイユ トマト

品番 NT-3

1袋入 486円(税込)

1袋あたり 麺450g(約5人前)

# 中華麺

厳選素材 熟成中華麺



選りすぐりの小麦本来の旨味を生かし、  
十分な熟成時間をかけ、丁寧に作り上げた麺の逸品です。  
風味豊かで、様々な中華料理にご利用頂けます。

●1袋あたり 麺180g (2人前)  
簡易箱 (ダンボール箱)

品番 JC-20

20袋入(麺のみ) 5,400円(税込)



中華麺 細麺

●1袋あたり 麺400g (約4~5人前)

品番 BC-26

1袋入 550円(税込)



中華麺 やや太麺

●1袋あたり 麺400g (約4~5人前)

品番 BC-18

1袋入 550円(税込)



中華麺 平麺

●1袋あたり 麺400g (約4~5人前)

品番 BC-14

1袋入 550円(税込)

「コシ」が有り、ゆでのびが少ない中華麺三種です。素材を生かした  
食味・食感をお楽しみください。

