

2024年度 霧しな蕎麦通心 年間頒布会
「蕎麦倶楽部」のご案内

いつも霧しな商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

「蕎麦倶楽部」の生そばは、すべて開田高原産です。

今年も「蕎麦倶楽部」だけでしか味わえない、専用の生そばをご用意いたしました。

生そば開田早生8食コース、信州セレクトコース均一価格で、ご自由に組み合わせていただけます。

霧しなでは“そばと暮らす”というテーマのもと、

「そばを愛する皆様」「霧しなで働く従業員」「素材を提供する生産者」が笑顔になれる関係を目指しております。

ぜひカタログをご一読いただき「蕎麦倶楽部」へのご入会を心よりお待ちしております。

株式会社 霧しな

年間頒布会「蕎麦倶楽部」とは

年間にわたって皆様に開田高原産のそばをお届けする会員制年間頒布会です。

希少な“開田早生”のそばを使った生そばや、信州の特産品など選んでいた商品をご希望月にお届けする年間定期購買です。

入会お申込みのご案内

お申込み受付期限 2024年9月30日(月)まで(随時お申込み受付)
※お申込み特典、ダブル特典は4月30日までのお申込みとさせていただきます。

お届け期間(会員有効期限) 2024年4月3日(水)～2025年3月31日(月)
※中途入会の場合も、有効期限は2025年3月31日までとなります。

年会費のお支払い

3個以上からのご注文となります。表示価格は送料が含まれております。

	年間3個	年間4個	年間5個	年間6個	年間7個	年間8個	年間9個	年間10個	年間11個	年間12個
税込価格	15,000円	20,000円	25,000円	29,400円	34,300円	39,200円	44,100円	49,000円	53,900円	56,400円
1CS単価 (税込)	5,000円			4,900円						4,700円

ご自宅はもちろん、御中元、御歳暮の時期にご贈答品として先様へお贈りできます。包装、のし掛けはできません。

弊社にてお申込み登録終了後、年会費の払込用紙をお届けします。最寄りの郵便局 または コンビニエンスストアからお支払いください。誠に恐れ入りますが、事前の一括ご入金でお願いいたします。払込取扱票の受領証は年会費お支払いの領収書となりますので大切に保管してください。

発送予定日・商品・その他変更について ※商品によっては、ご希望に添えない場合もございます。

お申込み後、商品変更・発送日の変更・ご住所変更などございましたら、発送予定日の1週間前までにフリーダイヤルまでご連絡ください。発送日変更等において、発送日を指定しないものは承ることはできません。

商品の発送について

ご入金確認後、商品を発送いたします。ご入金金が確認できない場合、ご希望の月に商品を発送できませんのでご注意ください。(ご入金金が確認できるまで数日かかる場合がございます。)

月々、上旬～中旬にお届けいたします。交通事情によりやむを得ず、変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。宅配会社は佐川急便でお届けいたします。一部、ゆうパックでのお届けとなる場合がございます。年会費払込用紙と一緒に年間発送予定表をお届けいたしますので大切に保管してください。

生そばの消費期限は発送日を含めて、冷蔵で6日間となります。ご贈答品の場合は事前にお届け先のご在宅確認をお願いいたします。

商品の破損等について

お届け商品に、破損・損傷・腐敗・内容相違等がございましたら、お手数ですがフリーダイヤルまでご連絡ください。

返品について

食品という性質上、交換 及び 返品はお受けできません。但し、配送中の事故、弊社の責による傷み・破損などがある場合は交換・返品を承ります。商品到着後、すぐフリーダイヤルまでご連絡ください。

その他

商品の包装は承ることができません。お客様の個人情報、カタログ・メールなどの方法で、商品などのご案内をお送りする場合、またご注文、商品のお届けなどでお客様の意志により必要な場合に限り使用させていただきます。カタログ・メールなどでの霧しなからのご案内は、お客様がご望みにならない場合にはただちに停止させていただきます。ご希望されないお客様はお手数ですが、フリーダイヤルまでご連絡ください。掲載商品のパッケージ内容、企画は予告なく変更となる場合がございます。掲載内容は2024年2月現在のものです。

株式会社 霧しな
〒397-0302 長野県木曽郡木曽町開田高原西野5227-121
カタログNo.24H-01

☎0120-026-447
フリーダイヤル受付／
9:00～17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

FAX.0264-44-2345
http://www.kirishina.co.jp/



ゆうメール

霧しな蕎麦通心

2024年度 第32回 年間頒布会

蕎麦倶楽部



蕎麦倶楽部会員特典

霧しな通信販売で商品購入時

表示価格から**10%割引** 御中元・御歳暮も**10%割引**

※弊社ホームページのインターネット注文は除きます。

※一部割引対象外商品もございます。

蕎麦倶楽部早期ご入会特典

※2024年4月30日受付まで

お申込み特典

お申込みの方にもれなく「漆塗箸」を1膳プレゼント

※色・柄などは見本写真と異なる場合がございます。

※2024年5月1日以降のお申込みの場合、お申込み特典は付きません。あしからずご了承ください。

ダブル特典

6個以上お申込みの方は

お申込み特典「漆塗箸1膳」と更に、「クオカード500円分」をプレゼント!

※2024年5月1日以降のお申込みの場合、ダブル特典は付きません。あしからずご了承ください。



こだわりの素材で味わう 蕎麦倶楽部

かいだわせ 開田高原産 開田早生

霧～それはおいしいそばの代名詞。開田高原は夏場の寒暖差が大きく、しばしば深い朝霧に包まれます。この霧の下で開田高原の蕎麦は実に甘みをたくわえていきます。「小粒ながら風味が高い」と評価される開田高原のみで栽培されている在来種、それが「開田早生」です。

十月ともなると、新そばの時期を迎えます。開田早生も緑がかった色になり、香りが強く、口に入れた瞬間に感じるができます。



やわらかな水

御岳山周辺は国指定の水源地養林(自然保護林)となっており、一切の開発が許されておらず、水質環境保全が図られています。

また、その周辺は、動植物の保護など自然環境の保全に努める目的で国有林が広がります。

天然の蒸留水とも呼べる程の軟水を水源として用いています。だしを取る、煮物を作るなど、素材本来の味、繊細な味付けを求める和食に向いています。



そばの違い【藪・更科】

藪【やぶ】

蕎麦の殻部分も粉に挽きこんでいます。そのため色が黒く、素朴で野趣あふれるおそばとなります。香りとコシの強さが特徴です。



田舎風がお好きな方は
“藪”がおすすめ!

更科【さらしな】

蕎麦の殻部分を取り除き、内側の実の部分を用いています。そのため色は白く繊細で、上品なおそばとなります。シャッキリとした食感とほのかな甘みが特徴です。



のど越し派の方は
“更科”がおすすめ!

きわみつゆ(ざる専用)

「きわみつゆ」は厳選した国産素材のかつお節、昆布、椎茸から丁寧に作っています。

また醤油には本醸造醤油を使用し、「小袋包装無菌充填」で化学調味料や保存料、着色料を付加していません。



かつお節

職人の手によって丁寧に仕上げた“かつお節”が芳醇な香りを演出します。

椎茸

自然環境の中で栽培した国産椎茸が上質な旨みを引き出します。

昆布

北海道の厳しい寒地で育った良質な昆布が深いコクを生み出します。

※ざる・かけ兼用そばつゆ(希釈タイプ)も選べいただけます。(詳しくは右記ページをご覧ください。)

全コースお好みの商品をご自由に 組み合わせていただけます。

開田早生 生そば8食コース

そばのみ8食のボリュームコース。

お好みで下記の

「藪8食」「更科8食」「藪4食・更科4食」よりお選びください。



※生そばは商品到着後、箱から出して冷蔵庫にて保存してください。
※生そばの消費期限は発送日を含めて6日間です。

※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

消費期限
6日間
冷蔵便
送料込み
開田産
そば使用
つけ
付き

商品番号

A

藪そば8食

藪そば ……………(120g×2食)×4袋
あらぎりわさび ……………42g×1本
ざる専用そばつゆ(ストレートタイプ)
きわみつゆ ……………60g×8袋

商品番号

B

更科そば8食

更科そば ……………(120g×2食)×4袋
あらぎりわさび ……………42g×1本
ざる専用そばつゆ(ストレートタイプ)
きわみつゆ ……………60g×8袋

商品番号

C

藪そば4食 更科そば4食

藪そば ……………(120g×2食)×2袋
更科そば ……………(120g×2食)×2袋
あらぎりわさび ……………42g×1本
ざる専用そばつゆ(ストレートタイプ)
きわみつゆ ……………60g×8袋

お好みでざる・かけ兼用希釈つゆが選べます

商品番号

A①

ざる・かけ兼用
そばつゆ(希釈タイプ)
300ml×1本

“希釈つゆ”をご希望の方は、
ご注文用紙に、商品番号「A①」と
ご記入ください。



商品番号

B①

ざる・かけ兼用
そばつゆ(希釈タイプ)
300ml×1本

“希釈つゆ”をご希望の方は、
ご注文用紙に、商品番号「B①」と
ご記入ください。



商品番号

C①

ざる・かけ兼用
そばつゆ(希釈タイプ)
300ml×1本

“希釈つゆ”をご希望の方は、
ご注文用紙に、商品番号「C①」と
ご記入ください。



国産本わさび使用 “あらぎりわさび”でご用意

あらぎりわさびは名前の通り、わさびの茎の部分を粗ざりにしてあるため、シャキッとした食感が特徴です。そばはもちろん、魚介類・お肉とも相性が良いわさびです。味付きなのでそのまま、素材に付けていただけます。国産本わさびの風味が口中に広がり、今までと違う味・食感をお楽しみいただけます。



11月は“新そば”でご用意

8月中旬から下旬にかけてそば畑一面に花が咲き、9月中旬から下旬に収穫した採れたて新そばでご用意いたします。

木曽地域の中でも開田高原は夏場の気温の寒暖差が大きく、蕎麦をはじめ様々な農作物を育みます。



信州セレクトコース

商品番号

J

信州セレクトコースは、お届け月ごとに商品が異なります。

ご注文用紙には、ご希望商品のある月に、商品番号【J】をご記入ください。



4・5月 すずらんハウス 詰合せセット

冷蔵便



・のむヨーグルト 900ml×2本
・牛乳屋のプリン 90g×4個
・ソフトクリームドーナツ×5個

6月 夏の厳選セット

常温便



・開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】めん100g×4袋、つゆ25g×4袋
・冷し中華 醤油だれめん100g×6袋、スープ43g×6袋
・ざるきしめん(めん120g、つゆ25g)×6袋

7・8月 開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】10食(ストレートつゆ)

常温便



・開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】 100g×10袋
・ざる専用そばつゆ(ストレート)きわみつゆ 60g×10袋

9月 開田高原 とうもろこし・白菜セット

冷蔵便



・とうもろこし×10本 ・白菜×1玉

10月 上伊那 白鳥フルーツ農園 信州のりんご・なし 詰合せセット(約5kg)

常温便



・シナノスイート
・シナノゴールド
・南水梨
※天候により変更になる場合がございます。

11月 開田産プレミアム蕎麦 新そば6食(辛味大根付)

冷蔵便



・開田産プレミアム蕎麦お取り寄せ生そば(120g×2食)×3袋
・ざる専用そばつゆ(ストレート)きわみつゆ 60g×6袋
・辛味大根1個

12月 開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】10食(希釈つゆ)

常温便



・開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】 100g×10袋
・ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ) 500g×1本

1月 冬の厳選セット

常温便



・開田産プレミアム蕎麦 更科【白】めん210g×4袋
・生うどん6人前(めん220g、めんつゆ50g)×3袋
・蕎麦屋のちゃんぽん麺めん120g×5袋、スープ10g×5袋

2・3月 開田産プレミアム蕎麦 乾麺・半生麺セット

常温便



・開田産プレミアム蕎麦 更科【白】 210g×3袋
・開田産石臼挽き蕎麦 佗【WABI】 100g×6袋
・ざる・かけ兼用めんつゆ(希釈タイプ) 500g×1本

※掲載商品のパッケージデザイン 及び 内容が予告なく変更になる場合がございます。