

2026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。

一年を通して、信州の自然と職人の技が織りなす“本物のそば”をお届けする特別な会、「蕎麦倶楽部」。

今年も「蕎麦倶楽部」だけのためにご用意した限定の生そばをご堪能いただけます。

蕎麦生産者と交流を重ねて作り上げた、開田高原のそばだけを使った「生そば 開田早生6食セット」、

霧しな独自の製法で無添加ながら常温保存可能な「開田高原産石臼挽き蕎麦 佗[WABI]」、

ジャパン・フードセレクショングランプリ受賞の開田高原産そば乾麺と半生麺詰合せセット、

そして信州の恵みをぎゅっと詰め込んだ「信州セレクトセット」。

お好みに合わせて自由に組み合わせていただける、まさに蕎麦倶楽部ならではの“選ぶ楽しみ”も魅力です。

霧しなが贈る「そばと暮らす」喜びを感じていただければ幸いです。

皆さまのご入会を心よりお待ち申し上げております。

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。

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中心に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だいた商品をご希望月にお届けする年間定期購買です。

フリーダイヤルでご注文いただくと

いつでも  
表示価格から**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。

御中元・御歳暮も**10%割引**

※一部割引対象外商品もございます。

## ■入会お申込みのご案内

お申込み受付期限 **2026年9月30日(水)まで**(随時お申込み受付)

お届け期間(会員有効期限) **2026年4月2日(木)～2027年3月31日(水)**  
※中途入会の場合も、有効期限は2026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。**

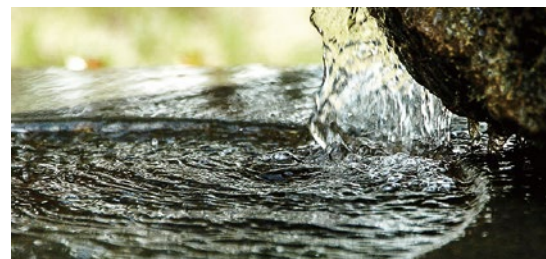
	年間3個	年間4個	年間5個	年間6個	年間7個	年間8個	年間9個	年間10個	年間11個	年間12個
税込価格	<b>14,400円</b>	<b>19,200円</b>	<b>24,000円</b>	<b>28,200円</b>	<b>32,900円</b>	<b>37,600円</b>	<b>42,300円</b>	<b>47,000円</b>	<b>51,700円</b>	<b>55,200円</b>
1CS単価(税込)	4,800円			4,700円			4,600円			

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。

### 商品・発送日・その他変更について

お申込み後、商品・発送日・ご住所など変更がございましたら、発送予定日の**1週間前まで**にフリーダイヤルへご連絡ください。なお、発送日変更において、変更後の発送日を指定しないものは承ることはできません。 ※商品により、ご希望に沿えない場合もあります。ご了承ください。



### 商品の発送について

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

### 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、すぐにフリーダイヤルまでご連絡ください。

### その他

- 商品の包装・のし掛けは承ることができません。
- お客様の個人情報は、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2026年2月現在のものです。

株式会社 霧しな 〒397-0302 長野県木曾郡木曾町開田高原西野5227-121

☎ **0120-026-447** FAX.0264-44-2345

フリーダイヤル受付/9:00～17:00(土曜・日曜・祝日を除く) <https://www.kirishina.jp/>

ONLINE SHOP



Instagram



霧しな蕎麦通心



2026年度 第34回年間頒布会

# 蕎麦倶楽部のご案内



SO  
BA | KIRISHINA

蕎麦倶楽部  
会員特典



## 蕎麦倶楽部のこだわり

### 地元の想いをひとつに —そばへのこだわりを語り合う日—

私たちが大切にしている「地域とのつながり」について少しご紹介したいと思います。

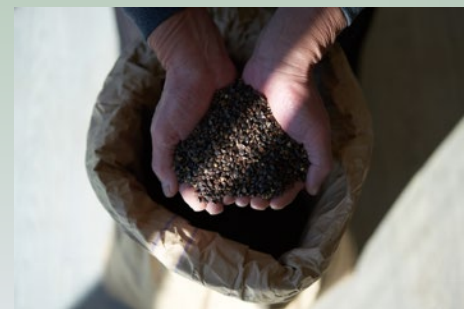
弊社が創業したこの土地【木曾町開田高原】は、豊かな自然と、人の温かさに包まれた場所です。その恵まれた環境の中で、地元の生産農家の皆さんと一緒に、よりおいしい“そば”を育てるための取り組みを続けています。

昨年開催した「そば情報交換会」では、農家の皆さまとともに、品質向上に向けた意見交換をおこないました。

日々の畑仕事の中で感じること、気候や土づくりの工夫、そして理想とするそばの風味—一つひとつの言葉に“そばづくり”への情熱が込められており、改めて地元の力の大きさを実感しました。

こうした交流の積み重ねが、私たちの製品の味を支えているのだと思います。

これからも“地元(木曾町開田高原)とともに歩む”という初心を忘れず、皆さまに満足していただけるそばづくりを目指してまいります。



## Topics

### ■ そばの違い「藪・更科」

そば本来の香りと味  
**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、素材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!

のど越しと甘みを堪能  
**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、椎茸から丁寧にだしをとっています。また醤油に本醸造醤油を使用し、「小袋包装無菌充填」により化学調味料や保存料・着色料を付加しておりません。



#### 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シを生み出します。

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

月毎お好みの商品をご自由に  
組み合わせていただけます。

	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	14,400円	19,200円	24,000円	28,200円	32,900円	37,600円	42,300円	47,000円	51,700円	55,200円
1CS単価(税込)	4,800円			4,700円			4,600円			

## Kaidawase

### 開田早生使用 開田高原そば

お好みで下記のA~Eより  
お選びください。



商品番号A~Cは  
お好みで、ざる・  
かけ兼用希釈つゆ  
に変更が可能です

※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。

#### 商品番号 A 藪そば6食

藪そば……………(120g×2食)×3袋  
あらぎりわさび……………42g×1本  
きわみつゆ(ざる専用ストレートタイプ)……60g×6袋

※「きわみつゆ」から「そばつゆ(ざる・かけ兼用希釈タイプ) 300ml×1本」へ変更希望の方は、ご注文用紙に、商品番号「A①」とご記入ください。

冷蔵便



#### 商品番号 B 更科そば6食

更科そば……………(120g×2食)×3袋  
あらぎりわさび……………42g×1本  
きわみつゆ(ざる専用ストレートタイプ)……60g×6袋

※「きわみつゆ」から「そばつゆ(ざる・かけ兼用希釈タイプ) 300ml×1本」へ変更希望の方は、ご注文用紙に、商品番号「B①」とご記入ください。

冷蔵便



#### 商品番号 C 藪そば4食 更科そば2食

藪そば……………(120g×2食)×2袋  
更科そば……………(120g×2食)×1袋  
あらぎりわさび……………42g×1本  
きわみつゆ(ざる専用ストレートタイプ)……60g×6袋

※「きわみつゆ」から「そばつゆ(ざる・かけ兼用希釈タイプ) 300ml×1本」へ変更希望の方は、ご注文用紙に、商品番号「C①」とご記入ください。

冷蔵便



#### 商品番号 D 開田高原産プレミアム蕎麦 乾麺・半生麺セット

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

※常温で保存可能です。

常温便



#### 商品番号 E 開田高原産石臼挽き蕎麦佗 【WABI】10食(ストレートつゆ)

開田高原産石臼挽き蕎麦 佗[WABI]……………100g×10袋  
きわみつゆ(ざる専用ストレートタイプ)……………60g×10袋

※常温で保存可能です。

常温便



## Shinshu Select

### 信州セレクトセット 商品番号 J

信州セレクトセットは、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×3個

#### 6-7月 夏の厳選セット

常温便



開田高原産石臼挽き蕎麦 佗[WABI]4食×1箱  
冷し中華(6人前)×1箱  
ざるきしめん(6人前)×1箱

#### 8-9月 4種の 風呂敷セット

常温便

香りの数(3食):  
めん100g×3袋、つゆ25g×3袋  
のど越しの更科(3食):  
めん100g×3袋、つゆ25g×3袋  
八割生そば(3食):  
めん90g×3袋、つゆ25g×3袋  
開田高原産石臼挽き蕎麦(3食):  
めん100g×3袋、つゆ60g



#### 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

常温便



シナノスイート、シナノゴールド、南水  
※セット内容は天候により変更になる場合がございます。

#### 11-12月 開田高原産 プレミアム蕎麦

冷蔵便



開田高原産プレミアム生そば  
(2人前 240g)×3袋  
きわみつゆ(ざる専用ストレートタイプ)60g×6袋  
辛味大根×1個

## Recommend

### ■ 国産本わさび使用「あらぎりわさび」

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。味付きなものでそのまま、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”でご利用

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利用いただけます。木曾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てます。

