

PRODUCT CATALOG vol.05

麵を知れば、おいしいが広がる。



渡辺製麺

WATANABE SEIMEN CO., LTD.

Since 1949 we've been supplying Shinshu Soba with sincerity.

日本の
食文化を
信州から。



INDEX

業務用商品

生そば・生うどん 4

生中華麺 8

半生そば 10

そばつゆ 11

薬味・そば茶 12

小売用商品

半生そば 14

ギフト 16

つゆ 16

乾麺 17

PB 商品開発のご提案 18

カタログの見方

※茹で時間は火力・湯量・季節等で差が出ますので、目安にしてください。

※賞味期限は製造日を含めた日数になります。

※温度帯は常温（18℃以下）、冷蔵（10℃以下）、冷凍（-18℃以下）が目安です。

※切刃の番号は、30mmの幅に何本の麺線ができるかを示しています。

【例）切刃 10 番：30mm÷10本＝3mmの麺線幅】

※弊社の都合により仕様及び、パッケージを変更することがあります。また、カタログと現品が印刷の効果上、多少異なる場合がございます。

商品キャプション（例）

品番 — 1029 NEW — 新商品のご案内

商品名 — 生桜そば 130g [90食入]

商品規格 —

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

桜の葉を練りこんだ変わりそば

注意事項 — ※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合のみパッケージ姿

商品写真（例）

販売期間 — 季節品 2月～4月

茹で前の麺姿

麺線※1

※1 麺の表情をみせるため、打ち粉を取り除いた状態の麺線です。



工場直送で、安全・安心の
商品をお届けします。

1949年長野県茅野市に創業した渡辺製麺は、
そば、うどん、ラーメンなど日本が誇る食文化の
魅力を、信州から多くの方に伝えていきたいと考
えています。

業務用商品
FOR FOOD SERVICE

業務用 生そば
(小分けタイプ)



201	生そば白糸130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

のど越しの良い白めのそば



2280	生そば粗挽き130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日(冷蔵)
● 切 刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)在庫保有の場合あり



4994	NEW	生そば白糸YNS130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)	
● ケース入り数	130g×5食×18袋	
● 茹で時間目安	3分	
● 賞味期限	15日(冷蔵)	
● 切 刃	18番	

ゆでのびしにくい白めのそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)在庫保有の場合あり

そばの本場長野県で創業し、信州の味であり誇りでもある「信州そば」を全国の皆様へご提供しています。ベーシックな信州の田舎そばから変わりそばまで、用途に合わせてお選びいただけます。



202	生そば田舎130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分15秒
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

風味強めの黒めのそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)在庫保有の場合あり



3705	生そば霧ヶ峰130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日(冷蔵)
● 切 刃	18番

国内産そば使用の玄人好みのそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



3633	生そば十穀130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	12日(冷蔵)
● 切 刃	12番

十種類の穀物を練りこんだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



614	生そば更科130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

更科粉を使用した白めのそば



5470	NEW	生そば早ゆで130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)	
● ケース入り数	130g×5食×18袋	
● 茹で時間目安	45秒～60秒	
● 賞味期限	15日(冷蔵)	
● 切 刃	18番	

早ゆでニーズに対応したそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



《調理例:ざるそば/更科そば》



437	生そば粗挽150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日(冷蔵)
● 切 刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



1029	生桜そば130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

桜の葉を練りこんだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)在庫保有の場合あり



4448	生そば特粗挽乱切150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日(冷蔵)
● 切 刃	12×18番

そばの香りと味わいが強いそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



4049	生そば青しそ130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

青しそを練りこんだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)



《調理例:ざるそば/青しそそば》



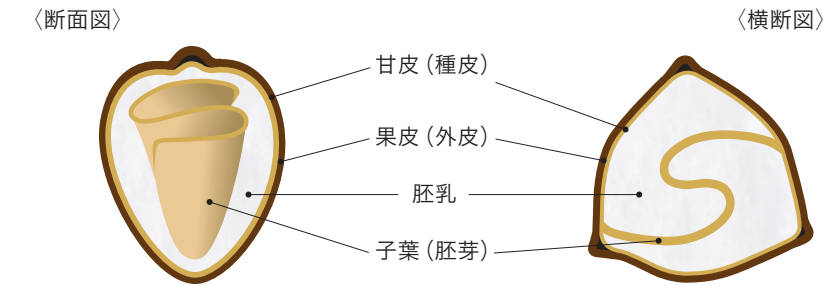
4151	生そばゆず130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日(冷蔵)
● 切 刃	18番

ゆず皮を練りこんだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)

そばの実の構造。

そばの実を製粉機にかけますと、中心から碎けて粉になり出てきます。中心部は組織結合が弱いため、内側から外側の順番で粉になります。ですから中心部分から1番粉、2番粉、3番粉、4番粉(末粉)と呼ばれます。色は1番粉が最も白く、4番粉は黒目になってきます。



更科粉とは。

更科そばを作る"更科粉"は、1番粉と混同されることが多いのですが、製粉方法が全く違います。更科粉は、殻やヘタを取り除いた状態の実を2、3個に挽き割ります。これをさらに軽く挽いて最初に出てきた粉をふるいにかけて真っ白な粉が更科粉です。

純度の高いでんぷん質主体のそば粉ですので、非常に淡泊な味わいがあります。一粒の実から取とれる量が少ない為、高級なそば粉として扱われています。

業務用
生そば・生うどん



51

生新そば1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切 刃	18番

今年収穫した国内産そば使用の新そば



192

生そば細切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

風味強めの黒めのそば



584

生そば更科1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

更科粉を使用した白めのそば



190

生そば太切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	12番

食べごたえある太い黒めのそば



195

生そば白糸1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

のと越しの良い白めのそば



191

生そば乱切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	12×18番

食感が楽しめる黒めのそば



196

生そば粗挽1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切 刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば



5447 NEW

生うどん1.1kg（国産小麦）

● 内容量	1.1kg
● ケース入り数	1.1kg×12袋
● 茹で時間目安	7分30秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切 刃	8番

コシのあるもちもち食感



3118

生桜そば500g

● 内容量	500g
● ケース入り数	500g×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

桜の葉を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり



3373

生そば青しそ500g

● 内容量	500g
● ケース入り数	500g×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

青しそを練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり



3184

生ゆずそば500g

● 内容量	500g
● ケース入り数	500g×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切 刃	18番

ゆず皮を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり



《調理例：すだちうどん》



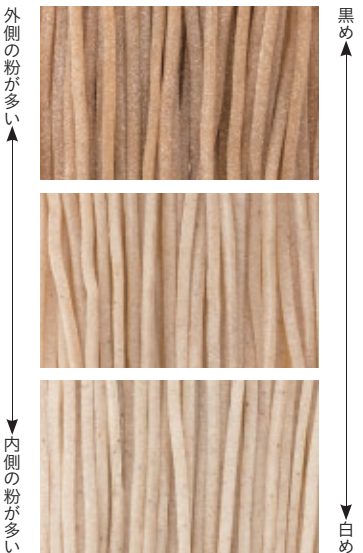
《調理例：鴨汁つけそば》

そば粉で
そばの色が違う。



そばの実は、内側に白い粉、外側に黒い粉があります。ですから白っぽいおそばは、そばの実の中心に近い粉を多く使っており、黒っぽい色のおそばは、外側の粉を多く使っています。

渡辺製麺の生そば「太切生そば」「細切生そば」「乱切生そば」「田舎そば」は、そばの実を全部使ったおそばなので、黒っぽい色をした、一般的な信州そばの色をしています。逆に、「更科生そば」「白糸生そば」は、そばの実の中心部分を主に使っているため、白っぽい色のおそばとなっております。ぜひそれぞれの特徴を食べ比べてみてください。



業務用
生中華麺

全国各地のラーメン専門店様を麺の供給で支える渡辺製麺が、技術の粋を尽くして作り上げた業務用生中華麺。とんこつ、醤油、味噌、塩など様々なスープにマッチする麺を用途に応じてお選びいただけます。



4359	LL低加水博多麺22番110g [25食入×2]
● 内容量	110g×5食(玉)
● ケース入り数	110g×5食×5袋×2箱
● 茹で時間目安	15秒～45秒
● 賞味期限	60日(常温)
● 切 刃	22番(ストレート)



4147	LL低加水博多麺100g [25食入×2]
● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース入り数	100g×5食×5袋×2箱
● 茹で時間目安	15秒～45秒
● 賞味期限	60日(常温)
● 切 刃	26番(ストレート)



5277	低加水平麺K#16S 140g [80食入]
● 内容量	140g×5食(玉)
● ケース入り数	140g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分～1分30秒
● 賞味期限	14日(冷蔵)
● 切 刃	16番(ストレート)

小麦の香りが強く食感はサクサク、スープが絡みやすい低加水麺

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり



4776	中加水極細麺Na#30S 100g [90食入]
● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース入り数	100g×5食×18袋
● 茹で時間目安	15秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	30番(ストレート)

スープに絡む極細中加水麺

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり



4883	卵麺22番 150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	22番(ちぢれ)

鮮やかな黄色とプリプリ食感の卵麺

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり



《調理例:味噌ラーメン》

加水率の高い低いで、
生中華麺の特徴が変わります。

〔低加水の麺〕

- ・小麦の香りが強い
- ・食感のゴウゴウ感が強い
- ・麺はのびやすい
- ・スープによく絡む
- ・茹で時間が短い

〔多加水の麺〕

- ・食感がモチモチする
- ・麺がのびにくい
- ・スープに絡みにくい
- ・味の濃いスープにマッチする
- ・茹で時間が長い

切刃について。

切刃(きりば)の番手が麺の太さを表現しています。スープと相性の良い麺の太さをお選びいただけます。

14番	約2.14mm	極太麺
16番	約1.88mm	太麺
22番	約1.36mm	中太麺
26番	約1.15mm	細麺
30番	約1.00mm	極細



※茹で時間は火力・湯量・季節等で差が出ますので、目安にしてください。

〔北山ラーメンシリーズ〕

多加水麺タイプ。ゆで伸びしにくく、強いモチモチ食感あり。



208	生ラーメン14番ストレート130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	3分
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	14番(ストレート)

※特殊品(製造日限定:月水金)在庫保有の場合あり



214	生ラーメン16番130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	16番(ちぢれ)



213	生ラーメン22番130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	22番(ちぢれ)



217	生ラーメン26番130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	26番(ちぢれ)



210	生ラーメン30番130g [90食入]
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	30番(ちぢれ)



370	生ラーメン14番うすめちぢれ150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分15秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	14番(ちぢれ)

※特殊品(製造日限定:月水金)



215	生ラーメン16番150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	16番(ちぢれ)



212	生ラーメン22番150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	22番(ちぢれ)



216	生ラーメン26番150g [80食入]
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	26番(ちぢれ)

業務用
半生そば

作りたての生そばを蒸気で加熱殺菌し、生そばの持つプリプリ感と、干しそばの持つ保存性の高さの両方を持つそばです。1食ずつ包装されており、賞味期限が長いので、食品ロスを抑えることができます。



2129

半生三割そば100g [60食入]

- 内容量 100g
- ケース入り数 100g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

そば粉3割ののど越し良いそば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



2128

半生五割そば100g [60食入]

- 内容量 100g
- ケース入り数 100g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

そば粉5割の風味強めのそば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



2130

半生八割そば100g [60食入]

- 内容量 100g
- ケース入り数 100g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

玄人好みの香り強い二八そば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



2618

国産五割半生そば120g [60食入]

- 内容量 120g
- ケース入り数 120g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

国内産そば使用のそば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



3835

半生桜そば100g [60食入]

- 内容量 100g
- ケース入り数 100g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

桜の葉を練りこんだ変わりそば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



4340

半生青しそそば100g [60食入]

- 内容量 100g
- ケース入り数 100g×60袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 90日（常温）

青しそを練りこんだ変わりそば
※特殊品（製造日限定：月火水金土）



《調理例：合い盛りそば》

※茹で時間は火力・湯量・季節等で差が出ますので、目安にしてください。

業務用
そばつゆ

素材の旨味をひきだし、風味豊かでわたなべのそばによく合うつゆです。また、和食料理の調味料としてもお使いいただけます。



5200

そばつゆPET 500ml

- 内容量 500ml
- ケース入り数 500ml×24本
- 賞味期限 75日（冷蔵）
- JANコード 4979385052002

ざるはそのまま、かけは2倍希釈の甘めのつゆ



3190

渡辺そばつゆ30ml 2連 [400食入]

- 内容量 30ml
- ケース入り数 30ml×2連×50×4袋
- 賞味期限 365日（常温）

かつおと椎茸だしの効いたコクのあるつゆ



1133

ストレートつゆ18L 缶

- 内容量 18L
- ケース入り数 18L
- 賞味期限 45日（常温）

ざるはそのまま、かけは2倍希釈の甘めのつゆ



3191

渡辺そばつゆ30ml 3連 [396食入]

- 内容量 30ml
- ケース入り数 30ml×3連×33×4袋
- 賞味期限 365日（常温）

かつおと椎茸だしの効いたコクのあるつゆ



1134

2倍濃縮つゆ18L 缶

- 内容量 18L
- ケース入り数 18L
- 賞味期限 45日（常温）

ざるは2倍・かけは4倍希釈の甘めのつゆ



3886

勲章料理人「大田忠道」監修万能そばつゆ

- 内容量 1.8L
- ケース入り数 1.8L×6本
- 賞味期限 365日（常温）

ざるは4倍・かけは8倍希釈、万能調味料としても



業務用
薬味・そば茶

そばに欠かせない薬味などもご用意しております。
ぜひ、一緒にご用命くださいませ。



98

マル井業務用 生わさび800g

● 内容量 800g

● ケース入り数 800g×15袋

● 賞味期限 120日（冷蔵）

わさびの名所安曇野のわさび



65

日穀純そば茶1kg

● 内容量 1kg

● ケース入り数 1kg×10袋

● 賞味期限 365日（常温）

ノンカロリーの香ばしいそば茶



73

交和きのこ風味1kg

● 内容量 1kg

● ケース入り数 1kg×12袋

● 賞味期限 180日（常温）

薄味しょうゆ漬けきのこがたっぷり



225

日穀純そば茶8g×100

● 内容量 800g

● ケース入り数 800g×12箱

● 賞味期限 365日（常温）

ノンカロリーの香ばしいそば茶



75

交和山菜味付1kg

● 内容量 1kg

● ケース入り数 1kg×12袋

● 賞味期限 180日（常温）

薄味しょうゆ漬け山菜がたっぷり



《調理例：山菜そばとそば茶》



こだわりの商品を
全国へお届けします。

おいしさにこだわり抜いて作り上げた商品をご家庭
でもっと楽しんでいただきたい。この想いから小売用
半生そば・ギフト・乾麺をご用意致しました。

小売用商品
RETAIL PRODUCTS

小売用
半生そば

製麺メーカーが本気で作り上げた小売用半生そばは、多くの小売店様で採用いただき、ご好評いただいております。プライベートブランド商品のご提案もできます。



3152	善光寺そば FP2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ30g×2袋
● ケース入り数	260g×12個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385031526



3804	国産そば使用善光寺そば FP2人前
● 内容量	300g
● セット内容	半生そば120g×2袋 濃縮つゆ30g×2袋
● ケース入り数	300g×12個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385038044



4485	本場信州より直送八割そば FP2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ30g×2袋
● ケース入り数	260g×12個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385044854



5538	NEW	桜そば100g FP3人前
● 内容量	406.8g	
● セット内容	半生桜そば100g×3袋 濃縮つゆ35.6g×3袋	
● ケース入り数	406.8g×20個	
● 茹で時間目安	2分	
● 賞味期限	90日（常温）	
● JANコード	4979385055386	



5531	NEW	青しそそば FP3人前
● 内容量	406.8g	
● セット内容	半生青しそそば100g×3袋 濃縮つゆ35.6g×3袋	
● ケース入り数	406.8g×20個	
● 茹で時間目安	2分	
● 賞味期限	90日（常温）	
● JANコード	4979385055317	



5549	本場信州生そば FP4人前
● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● ケース入り数	541.6g×20個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055492



4945	善光寺そば FP4食つゆ付
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30g×4袋
● ケース入り数	520g×8個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385049453



5539	NEW	桜蕎麦 FP2人前
● 内容量	271.2g	
● セット内容	半生桜そば100g×2袋 濃縮つゆ35.6g×2袋	
● ケース入り数	271.2g×12個	
● 茹で時間目安	2分	
● 賞味期限	90日（常温）	
● JANコード	4979385055390	



5540	NEW	青しそ蕎麦 FP2人前
● 内容量	271.2g	
● セット内容	半生青しそそば100g×2袋 濃縮つゆ35.6g×2袋	
● ケース入り数	271.2g×12個	
● 茹で時間目安	2分	
● 賞味期限	90日（常温）	
● JANコード	4979385055409	



4072	弘妙寺ピンそば 3人前
● 内容量	406.2g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×3袋
● ケース入り数	406.2g×16箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385040726



5544	信州生八割そば箱4人前
● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● ケース入り数	541.6g×17箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055447



4938	おいしい信州蕎麦 2人前
● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● ケース入り数	270.8g×16箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385049385



5543	信州そば 2人前 つゆ付ピロー
● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● ケース入り数	270.8g×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055430



5169	半生信州直送乱切そば 1食ピロー
● 内容量	100g
● ケース入り数	100g×12袋×6箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385051692



《調理例：本場信州生そばFP4人前》



5536	NEW	信州業務用生そば箱5人前
● 内容量	676.5g	
● セット内容	半生そば100g×5袋 濃縮つゆ35.4g×5袋	
● ケース入り数	676.5g×12箱	
● 茹で時間目安	2分	
● 賞味期限	90日（常温）	
● JANコード	4979385055362	



5535	信州限定生そば 3人前
● 内容量	406.2g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×3袋
● ケース入り数	406.2g×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055355

小売用
半生そば

小売用
ギフト



5584 NEW

信州そば詰合せ「風乃宴（かぜのうたげ）」

●セット内容	半生八割そば100g×2袋、半生五割そば100g×2袋、信州そばつゆ（3倍濃縮）240g×1本、蕎麦茶120g×1袋
●ケース入り数	6セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	90日（常温）
●JANコード	4979385055843

八割と五割のそばを食べ比べることができるセット



5583 NEW

信州のそばふるさと便「涼（りょう）」

●セット内容	半生信州そば100g×2袋、半生青しそば100g×2袋、信州そばつゆ（ストレート）215g×1本、こまくろみ味噌つゆ240g×1本
●ケース入り数	6セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	90日（常温）
●JANコード	4979385055836

2種類のそばと2種類のつゆを食べ比べることができるセット

小売用
つゆ

わたなべの麺によく合い、素材の旨味をひきだした、風味豊かなつゆです。和洋を問わずお使いいただけます。

大切な人への贈り物。お中元・お歳暮はもちろん様々なシチュエーションでご利用いただける渡辺製麺謹製のそばギフトです。



5585 NEW

信州そば詰合せ「花静（はなしずか）」

●セット内容	半生八割そば100g×4袋、半生五割そば100g×2袋、信州そばつゆ（ストレート）215g×2本、こまろみ味噌つゆ240g×1本、ゆずばん唐234g×1本、蕎麦茶120g×1袋
●ケース入り数	3セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	90日（常温）
●JANコード	4979385055850

八割と五割のそばを食べ比べる色んな信州を味わえる特選ギフト



5542

信州五割半生そば10食セット

●セット内容	半生信州五割そば100g×10袋、濃縮つゆ35.4g×10袋
●ケース入り数	8セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	90日（常温）
●JANコード	4979385038792

お徳用サイズの五割そば10食セット



《調理例：信州そば詰合せ「風乃宴」》



5548

信州半生二八そば10食セット

●セット内容	半生八割そば100g×10袋、濃縮つゆ35.4g×10袋
●ケース入り数	8セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	90日（常温）
●JANコード	4979385055485

お徳用サイズの八割そば10食セット



《調理例：アボカドとツナのトマト冷し中華》

小売用
乾麺

原材料や製法にこだわりコシや香りが豊かな乾麺に仕上げました。また、日持ちする乾麺は、自宅での保存食としてはもちろん、贈り物にも喜ばれます。



5156

乾麺信州そば230g〔20束入〕

●内容量	230g / 束
●ケース入り数	230g×20束
●茹で時間目安	5分
●賞味期限	365日（常温）
●JANコード	4979385050350
●ケースJANコード	4979385050046

信州そばは、田舎タイプの少し黒めのそば。そばの実全体の粉を使った、香りと味の強いそば



5158

乾麺信州そば230g×10本セット

●内容量	230g×10束
●ケース入り数	5セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	5分
●賞味期限	365日（常温）



5157

乾麺信州そば230g×5本セット

●内容量	230g×5束
●ケース入り数	10セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	5分
●賞味期限	365日（常温）



5160

乾麺山霧の里230g〔20束入〕

●内容量	230g / 束
●ケース入り数	230g×20束
●茹で時間目安	4分
●賞味期限	365日（常温）
●JANコード	4979385050367
●ケースJANコード	4979385050053

そばの実の中心の更科粉を使った白めのそば。上品な色と味わいが特徴の更科そば



5162

乾麺山霧の里230g×10本セット

●内容量	230g×10束
●ケース入り数	5セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	4分
●賞味期限	365日（常温）



5161

乾麺山霧の里230g×5本セット

●内容量	230g×5束
●ケース入り数	10セット（※産直は除く）
●茹で時間目安	4分
●賞味期限	365日（常温）



3236

乾麺信州わたなべのうどん250g〔20束入〕

●内容量	250g / 束
●ケース入り数	250g×20束
●茹で時間目安	12分～14分
●賞味期限	365日（常温）
●JANコード	4907093021843

ツルツルなめらか食感のうどん



3356

乾麺信州わたなべのそうめん250g〔20束入〕

●内容量	250g / 束
●ケース入り数	250g×20束
●茹で時間目安	2分
●賞味期限	730日（常温）
●JANコード	4907093021850

シャキッと歯ごたえ食感のそうめん

PB 商品開発のご提案

私たちは、お客様のご要望する商品を
全力でご提案致します。

渡辺製麺の商品開発は、商品に対する小さな疑問やご不満、ご要望などから始まります。
素材の選定も常識にとらわれず、柔軟な発想でおこない、お客様が何を必要としているか、
模索し考え、お客様にとっての最善をご提案し続けています。



《渡辺製麺の開発力》

小ロット対応

小ロット製造ができるので、
新しい味に挑戦でき、在庫リ
スクを低減できます。

再現力

多くの味を作り上げてきた
エキスパート集団が開発し
ます。

トータル提案

小売品パッケージデザイン
等も、トータルでご提案がで
きます。

丁寧な梱包

ご要望の包装形状にて、丁
寧な手詰め作業にてセット
致します。

《商品開発の流れ》

お客様から頂きました情報につ
いては、機密保持を基本としてご対応
させていただきます。

Step.

1

お問い合わせください

まずはお気軽にお問い合わせください。
折り返し営業担当者から御社へご
連絡させていただきます。

☎ 0120-78-2439

(月～土 9:00-16:00 日祝は定休)

Step.

2

ヒヤリング・お打合せ

営業担当者が、お客様のご要望する
商品についてヒヤリングさせて頂き
ます。具体的なレシピ・ベンチマーク
品などがございましたら、より早く正
確な商品試作が可能となります。

Step.

3

サンプル試作・ご提出

ご依頼内容をもとにサンプルを試
作し、ご提出致します。期間は約2
週間程。ただし内容・条件により延
長する場合もございます。

Step.

4

サンプル品ご確認・改良

サンプル品をご確認頂きます。ご要
望にマッチした商品となるまで、改
良を繰り返します。

Step.

5

PB商品決定 製造・出荷

ご要望にマッチした商品が決定しま
したら、ご指定の納期にお届け致し
ます。
※別途賞味期限の検査期間が必要な場
合があります。

麺は160kgから開発できます。

《PB商品開発対応可能品リスト》

製造品	内容量	保存方法	包装形態・外寸サイズ目安 (mm)				製造ロット
			包装形態	幅	奥行	高さ	適正
生そば	1kg	冷蔵	ビロー包装	275	350	-	160kg
	130g～150g×1～5玉	冷蔵	ビロー包装	130	220～410	-	160kg
半生そば	100g	常温	三方シール	120	270	-	160kg
	120g	常温	三方シール	120	270	-	160kg
	170g	常温	三方シール	140	270	-	160kg
生中華麺	100g～180g×1～5玉	冷蔵・常温	ビロー包装	140	220～410	-	130kg

注意事項

■ 配合内容によっては、充填可能量、生産量や最低ロットが変わる可能性があります。

《セット品仕様例》

製造品	内容量	包装形態・外寸サイズ (mm)			
		包装形態	幅	奥行	高さ
半生そば4人前箱	半生そば4人前、つゆ付	紙化粧箱	245	180	45
半生そば2人前FP	半生そば2人前、つゆ付	FP (フードバック)	225	145	50
半生そば3人前ビロー	半生そば3人前、つゆ付	フィルム袋	270	220	20
半生そば5人前箱	半生そば4人前、つゆ付	紙化粧箱	220	150	90
生そばセット1kg	生そば1kg×1、そばつゆ500ml×1	紙化粧箱	282	237	70
生そばセット2kg	生そば1kg×2、そばつゆ500ml×2	紙化粧箱	337	225	100
ラーメン1人前箱	中華麺1人前、スープ付、別添部材	紙化粧箱	98	121	56
ラーメンFP2人前	常温中華麺2人前、スープ付	FP (フードバック)	146	224	48

● 上記以外の形態でのセットも可能です。お気軽にご相談ください。

注意事項

■ 専用包材は全印刷ロット分は買い取りいただきます。

■ 12月はセットアップが大変込み合いますので、受注数については事前にご相談ください。

創業 1949年



本社
長野県茅野市北山4724 〒391-0396
Tel. 0266-78-2331(代)
Fax. 0266-78-2338

東京営業所
東京都千代田区外神田5-6-3 殿塚ビル3階 〒101-0021
Tel. 03-5817-4953
Fax. 03-5817-4962

福岡営業所
福岡県福岡市博多区山王2-2-7 〒812-0015
Tel. 092-436-3311
Fax. 092-436-3312

茅野工場
長野県茅野市北山4724 〒391-0396
Tel. 0266-78-2331(代)
Fax. 0266-78-2338

札幌工場
北海道中川郡幕別町札幌みずほ町143-109 〒089-0554
Tel. 0155-66-6333
Fax. 0155-66-6330

商品のお問合せは、
株式会社 渡辺製麺
 **0120-78-2439**
[月～土 9:00-17:00 日祝は定休]
www.watanabeseimen.co.jp

