

# むぎくらの 手延べ 麺



ふだん着のごちそう「むぎくらこだわりの手延べ麺」

2024年  
令和6年

## 商品のご案内

カタログ有効期限 2025年2月28日(金)まで

# 本当の手延べ麺のおいしさを届けたい。

明治二〇年、異製粉は日本の心のふるさと・大和の地で創業、より豊かな食生活に貢献したいとの思いから、製粉を通じて「おいしいをカタチにする」ことに努めてまいりました。麺作りにおいては、小麦粉は味と食感を決める重要な素材。「むぎくらの麺」は異製粉が「手延べ麺」に合う究極の小麦粉を厳選、さらにこだわりの素材を加えてようやく完成させた、理想の手延べ麺です。

## 伝統製法「むぎくらの手延べ麺」ができるまで

### 1 生地の仕込み

早朝4時から仕込み作業を始めます。その日の気温や湿度に合わせて、職人が塩と水の量を決めて、専用小麦粉と混ぜ合わせて良く捏ねます。そうすると、「グルテン（麺のコシを生むたんぱく質の粘り）」が作られます。生地が硬くなりやすい寒い日は塩を、暑い日は逆に水を控えめに：：など、生地を見て微調整をしますが、その加減は熟練職人でも常に難しいものです。できた生地に圧力をかけて空気を抜き、帯状に切り出していきます。



### こだわりの素材を厳選

#### 小麦粉

選び抜いた良質の小麦の中心部分を取り出し、きめ細やかに粉碎製粉。まさに「手延べ麺に最適な小麦粉」をぜいたくに使用しています。

#### 藻塩

海藻のうまみを凝縮した「藻塩」を使用しています。まろやかな口当たりの海の味覚が、小麦の香りを引き立てます。

#### こめ油

油は、生地を熟成させて延ばす手延べ麺作りに欠かせない素材。「むぎくらの麺」は、酸化しにくくクセのない「国産こめ油」を使用しています。

### 2 「18層の麺」を作る

切り出した麺の帯を、2枚合せて少しずつ引き延ばします。熟成させ3本を合せてねじりを加えながらさらに引き延ばし。また3本を1本に：：帯を重ねてねじり延ばすことでグルテンは切れず、細くてもしつかりとしたコシが生まれます。そのため、むぎくらの手延べ麺は「合計18層」にこだわります。



### 3 麺をねじり延ばす

しっかりと熟成させた麺を「ねじり」ながら8の字を書くように2本の棒に掛けて行きます。さらに熟成させ、時間をかけて丁寧に手作業で引き延ばすことを繰り返します。それぞれの麺の形状を整えた後は、くっつかないように竹箸を入れながら、麺の細さまで延ばします。



ハタ掛け

### 4 仕上げ

ひと晩、風を送り静かに乾燥させます。棒から外して麺の長さに断裁した後、まとめて麺同士を揺らして、なめらかさを出します。束にまとめて箱詰めをした後、倉庫でゆつくりと寝かせ、熟成すればでき上がりです。




私たち職人が心を込めて作っています！

専用小麦粉の良さを引き出し、おいしい麺に仕上げるためには、熟練の職人技が欠かせません。18層にも麺帯を重ねる、しっかりと「ねじり」延ばすなど、ていねいに手間ひまをかけることで、他にはないのど越しとコシのある「むぎくらの手延べ麺」ができ上がります。





光沢のあるつるっと  
もちっと食感の平麺

ゆで時間：約5分～6分  
つるつる食感  
形(断面)   
麺幅:約2.0～2.5mm



「丸麺」のもっちりもちの弾力、つるつるとした食感はそのままだけに、「平麺」もおいしい味わいをお楽しみいただけます。平たく伸ばし薄さをだすことで、さらりとしたのど越しを引き出しました。



6袋セット

### むぎくらの麺「平麺」

ご家庭用1袋:240g(3人前)  
記号 MFH-A 496円(税込)

6袋セット/箱入り(18人前)  
記号 MFH-6 2,820円(税込) のし 156円  
包装可 お得!

12袋セット/箱入り(36人前)  
記号 MFH-12 5,250円(税込) のし 702円  
包装可 お得!




もっちりもちの弾力が自慢の丸麺

ゆで上がった麺を水で締め、つゆに付けて食べると思わず笑みがでるほどのもちもち、つるつるの食感。冷やしても温めても美味しいむぎくらの麺は一年を通じてどなたさまにもお喜びいただいております。

むぎくら こだわりの手延べ麺



ゆで時間：約5分半～6分半  
もちもち食感  
形(断面)   
麺幅:約1.4～1.6mm

もっちりもちの弾力に、つるつるとした食感とのど越し。麺の旨みがしっかり楽しめるむぎくらの麺「丸麺」は、毎日食べても飽きないおいしさが身上。ふだん使いのごちそう麺として、人気の定番麺です。



6袋セット

### むぎくらの麺「丸麺」

ご家庭用1袋:240g(3人前)  
記号 MFM-A 496円(税込)

6袋セット/箱入り(18人前)  
記号 MFM-6 2,820円(税込) のし 156円  
包装可 お得!

12袋セット/箱入り(36人前)  
記号 MFM-12 5,250円(税込) のし 702円  
包装可 お得!



3袋セットが  
だんぜんお得です!



「出しやすい袋で...」「保存がしやすく...」「たっぷりおトクに食べたい...」百貨店の催事場での、お客様のお声をもとにおトクな「ご自宅用の大袋」をご用意しました。チャック付き袋入りで取り出しやすく湿気にくいので、保存に便利です。

たっぷりおトクな「たんと袋」



※写真の品は3袋セットです  
※1袋に11束入っています

むぎくらの麺  
「平麺」〈たんと袋〉



(80g×11束)  
記号 MFH-880G 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋  
記号 MFH-880G×3P 4,090円(税込)

のし 638円  
包装可 お得!



※写真の品は3袋セットです

むぎくらの麺  
「丸麺」〈たんと袋〉

(80g×11束)  
記号 MFM-880G 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋  
記号 MFM-880G×3P 4,090円(税込)

のし 638円  
包装可 お得!



※写真の品は3袋セットです

国内産小麦粉仕込  
「手延べうどん」〈たんと袋〉


(80g×11束)  
記号 KU-880G 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋  
記号 KU-880G×3P 4,090円(税込)

のし 638円  
包装可 お得!



旨みとコシがしつかり  
手延べうどん

ゆで時間：約7分～8分  
もちり食感  
形(断面)   
麺幅：約3.8～4mm

国内産小麦粉仕込  
「手延べうどん」

ご家庭用1袋：240g(3人前)  
記号 KU-A 496円(税込)

6袋セット/箱入り(18人前)  
記号 KU-6 2,820円(税込)

のし 156円  
包装可 お得!

12袋セット/箱入り(36人前)  
記号 KU-12 5,250円(税込)

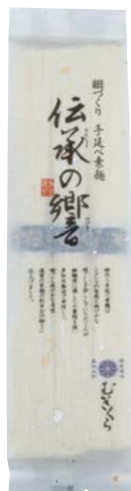
のし 702円  
包装可 お得!



6袋セット

国産小麦の旨み、コシの強さをしっかり味わえる「手延べうどん」は、釜揚げやお鍋の締めでも煮崩れしにくくおすすめです。温めても冷やしても、つるつるとなめらかな口あたりは格別です。

国内産  
小麦粉仕込



細く、美しく整った麺を作る技は、良い素麺職人のあかし。その「細さ」を追求した職人技が生きたる細づくり素麺の逸品です。細づくりのために小麦粉を厳選し、じっくり熟成。職人が丹精込めて作りあげた麺のうまみと繊細でなめらかな食感をお楽しみください。

# 伝承の郷音

これぞ職人の技  
細づくり手延べ素麺



1束あたり  
約500~600本

細づくり手延べ素麺  
伝承の響

ご家庭用1袋:150g(2人前)  
記号 **HM-150** **561**円(税込)

7袋セット/箱入り(14人前)  
記号 **HM-7** **3,730**円(税込) **197**円お得!

10袋セット/木箱入り(20人前)  
記号 **HM-10Z** **5,500**円(税込) **110**円お得!

ゆで時間  
約1分



レンジで5分!かんたん調理  
手延べ「即席にゆうめん」  
手延べでいいに作った「細平麺」を使用した即席にゆうめんです。ストック食材としても最適。だしの効いた「醤油仕立て」、ゆずが香る「ゆず味噌仕立て」でお楽しみください。



調理イメージ

むぎくらの麺「細平麺」使用

素朴麺 にゆうめん  
醤油

冬季限定

1袋:(即席にゆうめん50g、醤油つゆ30g)  
記号 **MN-S** **464**円(税込)

10袋セット(10人前)  
(即席にゆうめん50g、醤油つゆ30g)×10  
記号 **MNS-10** **4,060**円(税込) **580**円お得!



素朴麺 にゆうめん  
柚子味噌

冬季限定

1袋:(即席にゆうめん50g、柚子味噌スープ13.1g)  
記号 **MN-Y** **464**円(税込)

10袋セット(10人前)  
(即席にゆうめん50g、柚子味噌スープ13.1g)×10  
記号 **MNY-10** **4,060**円(税込) **580**円お得!

# 手延べ むぎくらの麺

大切な方へ、こだわりの味をどうぞ



むぎくらの麺  
詰め合わせ[10袋セット]

丸麺(80g×3束)×4袋 (30人前)  
平麺(80g×3束)×6袋

記号 **TB-C** **5,670**円(税込) **のし包装可**



むぎくらの麺  
詰め合わせ[6袋セット]

丸麺(80g×3束)×3袋 (18人前)  
平麺(80g×3束)×3袋

記号 **TB-A** **3,402**円(税込) **のし包装可**

## きのこあんかけ平麺(温)

Mugikura noodles Recipe

～ むぎくらの麺レシピ ～

### 材料(2人前)

- むぎくらの麺(平麺)..... 2束(160g)
- しめじ..... 100g
- まいたけ..... 100g
- カニカマ..... 4本
- 長ねぎ..... 20cm
- ★水..... 500ml
- ★むぎくら旨味の鰹めんつゆ..... 5袋
- 水溶き片栗粉(片栗粉と水1:1)..... 大きじ2
- 青ネギ(小口切り)..... 適量
- おろししょうが..... 適量
- ★市販のめんつゆでもOK

### 作り方

- しめじ、まいたけは石づきを切り落として、ほぐします。長ねぎは薄く斜め切りにします。カニカマを軽くほぐします。
- 鍋に水、めんつゆを入れ火にかけ沸騰したら、しめじ、まいたけ、長ねぎ、カニカマを入れます。長ねぎがしんなりしたら水溶き片栗粉を混ぜ入れ、とろみが付いたら火から下ろします。
- むぎくらの麺(平麺)を記載している時間通り茹でます。茹であがったらザルにあげます。
- 麺を器に盛り②をかけ、青ねぎ、おろししょうがを加え、よく混ぜてお召上がりください。





讃岐伝統の手打ち式製法で  
打ち上げた包丁切り讃岐うどん  
香川県産小麦「さぬきの夢」を100%使用し、  
香り高い小麦の風味と滑らかな舌触り、  
包丁切りならではのコシをご堪能いただけます。



### 讃岐うどん 包丁切り

1袋:170g(2人前)  
記号 **MX-S** **432**円(税込)

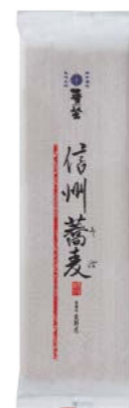
4袋セット(8人前)  
記号 **MX-S×4P** **1,555**円(税込) のし 173円  
包装可 お得!



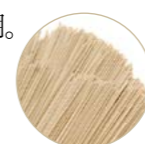
4袋セット



おいしく食べて、健やかに。  
自然の恵み豊かな厳選食材。  
本場「信州蕎麦」ならではのおいしさをお楽しみください。



上質のそば粉を使用。  
のど越しと香りの  
良さが違います。



### むぎくら信州蕎麦

1袋:160g(2人前)  
記号 **MYA-A** **398**円(税込)

10袋セット(20人前)  
記号 **MYA-A10** **3,383**円(税込) のし 597円  
包装可 お得!



そばの実の中心部を  
挽いた「更科粉」使用  
の上品なおそばです。



### むぎくら更科蕎麦

1袋:160g(2人前)  
記号 **MYA-B** **398**円(税込)

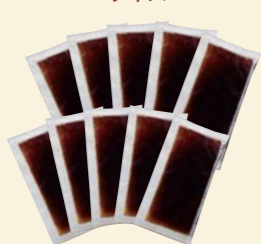
10袋セット(20人前)  
記号 **MYA-B10** **3,383**円(税込) のし 597円  
包装可 お得!

水と大地と太陽の光に育まれた「そば」や「お米」には、体にうれしい成分がたっぷり。  
そんな自然の恵みから作った厳選食材をご用意しました。おいしく楽しく食べて、  
毎日の健康作りにもお役立てください。

お料理の下味にも  
使えて便利です



使い切り  
サイズ



### 旨みの鰹めんつゆ 〈たんと袋〉10パック入り

濃縮  
つゆ

1袋(鰹つゆ 30g×10P)  
記号 **KT徳-10** **890**円(税込)

旨みの鰹めんつゆの使い方  
つけつゆは1袋をお水で2~3倍、  
かけつゆは5~6倍に希釈して  
お使いください。



麦坐  
おすすめ!



### 貴重な国産原料を、圧搾製法によって 搾ったこだわりのプレミアム国産こめ油

健康にうれしいヒミツは米ぬか由来の栄養成分。γ-オリザノール・植物ステロール・ビタミンE・トコリエノールといった栄養が摂れるだけでなく、原料には非遺伝子組換えの国産米ぬかを使っているから、原料が気になる方にも安心できるポイントです。

※圧力をかけて搾るという自然な製法で作られた本品は、こめ油特有の天然成分「γ-オリザノール」「植物ステロール」をより多く含有しています。

### 圧搾一番搾り 国産こめ油

1本:600g  
記号 **圧搾こめ油** **1,296**円(税込)



# むぎくらの麺 お買い物のご案内

ご注文・お問い合わせは

FAX  0120-39-4140

24時間受付 ※同封の注文用紙をご利用ください。

TEL  0120-39-4130

受付:月~金曜日(9:00~17:00まで) 土日祝は休み

インターネット 最下段をご覧ください。

## お届け

通常商品の場合、受注後7日間前後となりますが、時期によっては多少遅れる場合がございますのでご了承ください。※より確実に配達するために、宛名は県名・マンション名・世帯主(様方)・電話番号まで明記してください。

## お支払い

### お振込み

商品が届きましたら、同梱(ご贈答のみの場合は郵送)の振込用紙で10日以内に、コンビニ・ゆうちょ銀行・郵便局または、対応のスマホアプリにてお支払いください。(銀行でのお振込みの場合は振込手数料が必要な場合があります。)

### 代金引換

配達時、商品と引き換えに宅配ドライバーにお支払いください。別途代引き手数料が必要です。※お支払い方法は「現金」のみです。ご贈答のみのお客は、代引きではお支払いいただけません。

## 送料

お届け先1か所につき、お買い上げ合計金額が

	右地域を除いて全国一律	離島	北海道・沖縄
5,000円以上	330円	770円	1,210円
5,000円未満	770円	1,210円	1,650円

※箱入り商品については、ご贈答用包装、のしも承ります。

※詳しくは注文書をご覧ください。



Mugikura



インターネットなら

※一部の商品は扱っておりません。

## カンタン、おトクにお買い物!

**YAHOO!** ショッピング  
JAPAN

■ クレジットカード決済、  
携帯キャリア決済など  
いろいろなお支払い  
方法が選べます。

■ ヤフーショッピングなら  
送料が無料に!

(お買い上げ合計金額が、  
5,000円以上の場合のみ。  
5,000円未満は770円が  
必要です。)

※一部の地域を除きます。

▼携帯・スマートフォンから

- ① 下のQRコードを読み取る
- ② 商品をカートに入れる
- ③ 注文する
- ④ 商品をお届け



▼PCはこちらから

[むぎくらの麺](#) [検索](#)



「おいしい」をカタチにします。  
**翼製粉株式会社**

〒633-0062 奈良県桜井市粟殿789-1  
TEL.0744-43-5788 FAX.0744-45-3929  
<https://miwa-tatumi.co.jp/>