



ふだん着のごちそう「むぎくらこだわりの手延べ麺」

2025年
令和7年

商品のご案内

むぎくらの
手延べ 麺



カタログ有効期限 2025年8月31日(日)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 of 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。



切り出し



こね

こだわりの素材を厳選

小麦粉

選り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「手延べ麺に最適の小麦粉」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。



ほそめ作業



ほそめ作業

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に整えた後は、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。



こ引き作業



ねじり



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。



乾燥



断裁



箱詰め

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。





みずみずしい のど越しの平麺

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

平

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** **2,850円**（税込）
のし 126円
包装可 お得!

12袋セット/箱入り（36人前）
記号 **MFH-12** **5,340円**（税込）
のし 612円
包装可 お得!



6袋セット

「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に、ほかにはない「みずみずしい味わい」もお楽しみいただける「平麺」。

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。



むぎくらこだわりの手延べ麺

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。

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

丸

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** **2,850円**（税込）
のし 126円
包装可 お得!

12袋セット/箱入り（36人前）
記号 **MFM-12** **5,340円**（税込）
のし 612円
包装可 お得!



6袋セット

もっちりもちの弾力に、つるつるとした食感とのど越し。麺の旨みがしつ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。



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、お客様の声をとおトクな「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「たんとう袋」



※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」〈たんとう袋〉



(80g×11束)
記号 **MFH-880G** 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋
記号 **MFH-880G×3P** 4,180円(税込)

のし 548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」〈たんとう袋〉

(80g×11束)
記号 **MFM-880G** 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋
記号 **MFM-880G×3P** 4,180円(税込)

のし 548円
包装可 お得!



※写真の品は3袋セットです

むぎくらの麺
「細平麺」〈たんとう袋〉

(80g×11束)
記号 **MFR-880G** 1,576円(税込)

(80g×11束)×3袋
記号 **MFR-880G×3P** 4,180円(税込)

のし 548円
包装可 お得!



透き通るなめらかさの細平麺



季限定
のおすすめ!

むぎくらの麺「細平麺」

ご家庭用1袋:240g(3人前)
記号 **MFR-A** 496円(税込)

6袋セット/箱入り(18人前)
記号 **MFR-6** 2,850円(税込)

12袋セット/箱入り(36人前)
記号 **MFR-12** 5,340円(税込)

のし 126円
包装可 お得!

のし 612円
包装可 お得!



6袋セット

ゆで時間:約3分
なめらかな食感
形(断面) ■
麺幅:約1.3~1.6mm



みずみずしきとなめらかさのために、「平麺」をより細目に仕上げた「細平麺」。ゆで上がりは、ふんわりとやさしい口当たり。冷やせばコシが生まれ、美しい艶と透明感もお楽しみいただけます。

これぞ職人の技
細づくり手延べ素麺

めん しょう びびき

伝承の郷音

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、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。

通常素麺の約半分の細さ

一般的な素麺

細づくり素麺 伝承の響

1束あたり
約500～600本

ゆで時間
約1分

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) **のし包装可 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) **のし包装可 110円お得!**

7袋セット(箱入り)

10袋セット(木箱入り)

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 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。

「つけつゆ」でも「かけつゆ」でもおいしい、鰹の豊かな風味が生きる麺つゆの定番です。さばや昆布、椎茸の旨みも一緒に、ぎゅつと凝縮。しっかりした旨みと、すっきりとした後味が自慢です。

2024年
夏の一番人気!

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)×4袋
細平麺 (80g×3束)×2袋

記号 **TC-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)×2袋 (18人前)
平麺 (80g×3束)×2袋
細平麺 (80g×3束)×2袋

記号 **TC-A** **3,402**円(税込) **のし包装可**

～ むぎくらの麺レシピ ～
Mugikura noodles Recipe

材料 (2人前)

むぎくらの麺(丸麺) 2束(160g)

つゆ

豆乳 400cc
めんつゆ(2倍濃縮) 100cc
みそ 大さじ1
おろしにんにく 小さじ1
すりごま 大さじ2
ラー油 適量

青ねぎ(小口切り) 適量
温泉卵 2個

作り方

- ボウルにつゆの材料を入れよく混ぜ、冷蔵庫で冷やしておきます。
- むぎくらの麺(丸麺)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、冷水で粗熱を取り、数回もみ洗いで冷やし、水気を取ります。
- 麺を器に盛り、1のつゆをかけ、温泉卵・青ねぎをトッピングして完成です。

豆乳ごまだれつゆで食べる丸麺(冷)

温めてもおいしい!

ワンポイントアドバイス ♪ 温泉卵は全体に混ぜ合わせて食べるのがオススメ!

もっちりとした
やさしい味わいの吉野のくず餅



ほのかな甘味のくずもちに、優しい甘さの沖縄県で製造された黒糖を使った黒みつと、炒り方の違う二種のきなこを混ぜ合わせて添えました。くずもち本来の上品な風味が楽しめる美味しさです。



麦坐 吉野のくず餅 10個セット

(くずもち 68g、きな粉 1.5g、黒みつ 4g)×10個
記号 **YK-10P** **2,376**円(税込)

のし
包装可

まろやかな黒糖の風味広がる
黒わらび餅



沖縄県製造黒糖入り黒蜜を加えたもっちりぷるりとしたわらび餅に、五つの黒の素材(黒米・黒豆・黒ゴマ・黒松の実・黒かりん)をブレンドした香ばしいきな粉を合わせました。黒わらび餅と黒きな粉が織り成す、奥深く風味豊かな味わいをお楽しみください。



麦坐 黒わらび餅 10個セット

(黒わらび餅89g、黒きな粉3.5g)×10個
記号 **KW-10P** **2,376**円(税込)

のし
包装可

上品な甘味が口の中に広がる「和スイーツ」

半分ずつのセットもございます。

麦坐 黒わらび餅・吉野のくず餅 各5個セット

(黒わらび餅89g、黒きな粉3.5g)×5個、
(くずもち 68g、きな粉 1.5g、黒みつ 4g)×5個
記号 **YKW-10P** **2,376**円(税込)

のし
包装可



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
包装可

597円
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
包装可

597円
お得!

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・トコト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)



おいしく食べて、健やかに。
自然の恵み豊かな厳選食材。

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。

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。ご贈答のみのお客様は、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!

麦坐 公式オンラインショップ

■ 公式オンラインショップ 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。

■ 新規会員登録で5,000円 以上のお買物にご利用 いただける1,000円割引 クーポン発行中です。 (有効期限2026年9月30日)

▼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/>