

2026



商品のご案内

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」



本当の手延べ麺の おいしさを届けたい。

伝統製法

「むぎくらの手延べ麺」ができるまで

1 生地仕込み

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。



〈こね〉

〈切り出し〉

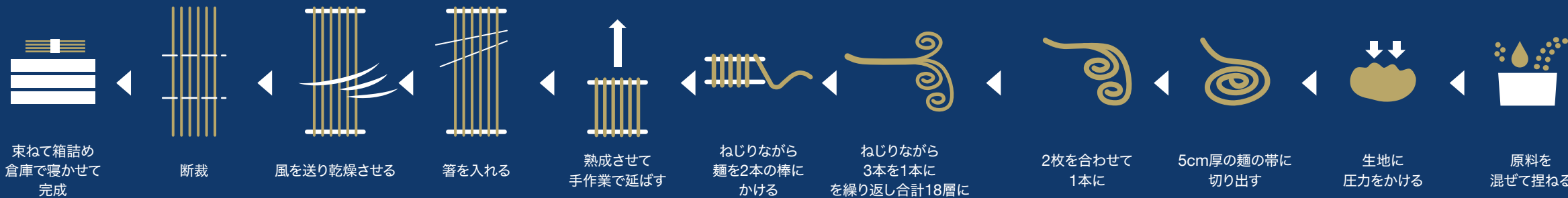


2 「18層の麺」を作る

切り出した麺の帯を、2枚合わせて少しづつ引き延ばします。熟成させ3本を合わ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、細くてもしっ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〉



明治一〇年、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。

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本の棒を掛けていきます。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。



〈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〉

こだわりの素材を厳選

小麦粉

藻塩

こめ油

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」をぜひたくに使用しています。
海藻のうまみを凝縮した「藻塩」を使用しています。まる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。
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。

私たち職人が
心を込めて！
作っています！





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



6袋セット

もっちりもちの弾力が
自慢の丸麺

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。

むぎくらの麺「丸麺」

ご家庭用1袋：240g(3人前)
記号 MFM-A 518円(税込)

6袋セット／箱入り(18人前)
記号 MFM-6 2,940円(税込)

12袋セット／箱入り(36人前)
記号 MFM-12 5,500円(税込)

のし
包装可 168円
お得!

のし
包装可 716円
お得!

透き通る
なめらかさの
細平麺

みずみずしさ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。

むぎくらの麺「細平麺」

ご家庭用1袋：240g(3人前)
記号 MFR-A 518円(税込)

6袋セット／箱入り(18人前)
記号 MFR-6 2,940円(税込)

12袋セット／箱入り(36人前)
記号 MFR-12 5,500円(税込)

のし
包装可 168円
お得!

のし
包装可 716円
お得!



夏季限定の
おすすめ!



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

むぎくらの麺「平麺」

ご家庭用1袋：240g(3人前)
記号 MFH-A 518円(税込)

6袋セット／箱入り(18人前)
記号 MFH-6 2,940円(税込)

12袋セット／箱入り(36人前)
記号 MFH-12 5,500円(税込)

のし
包装可 168円
お得!

のし
包装可 716円
お得!



6袋セット

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

みずみずしい
のど越しの平麺

むぎくらの麺の中で一番人気の「平麺」。
口に入れた瞬間のつるつる感、手延べならではのほどよいもっちり感は格別です。
平たく延ばし薄さを出すことで、さらりとしたみずみずしい味わいとのど越し
を引き出しました。



むぎくらの麺を超える むぎくらの麺

最高の食感を求めて

もっちりもちの食感と
つるつるの舌触りを追求し
たどり着いた
「吉野葛入り」のプレミアムな
むぎくらの麺「平麺」。
葛特有のつるつと感と
なめらかさが加わり、
噛めば心地よい弾力で
小麦の美味しさが
口の中に広がります。



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

吉野葛入り

創業四百五十年
吉野葛を作り続ける老舗
「森野吉野葛本舗」の
吉野葛を使用。



イメージ

吉野葛入り
むぎくらの麺「平麺」〈たんと袋〉

(80g × 11束)
記号 HK8-880G 1,792円(税込)

特別生産
300袋
限定販売

3袋セットが
だんぜん
お得です!
超お得

「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。



※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 1,598円(税込)

(80g × 11束) × 3袋
記号 MFM-880G × 3P 4,300円(税込)

のし
包装可
494円
お得!

夏季限定の
おすすめ!



※写真の品は3袋セットです

むぎくらの麺「細平麺」〈たんと袋〉

(80g × 11束)
記号 MFR-880G 1,598円(税込)

(80g × 11束) × 3袋
記号 MFR-880G × 3P 4,300円(税込)

のし
包装可
494円
お得!

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 1,598円(税込)

(80g × 11束) × 3袋
記号 MFH-880G × 3P 4,300円(税込)

のし
包装可
494円
お得!

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。

伝承の郷音

これぞ職人の技
細づくり手延べ素麺



7袋セット(箱入り)

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!



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

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

濃縮
つゆ

「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。



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。

夏の一番人気!



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

手延べ むぎくらの麺

大切な方へ、こだわりの味をどうぞ

～ むぎくらの麺レシピ ～ Mugikura noodles Recipe

材 料 (2人前)

むぎくらの麺(丸麺) 2束 (160g)
豆腐 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

- 1 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。
- 2 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、数回もみ洗いして冷やし、
水気を取ります。
- 3 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。



温めてもおいしい!

豆腐ごまだれつゆで食べる丸麺(冷)

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!





まろやかな黒糖の風味広がる黒わらび餅

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)



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。

上品な甘味が口の中に広がる
「和スイーツ」



大河ドラマ「豊臣兄弟!」と
タイアップした
特別仕様パッケージです。
日々の食卓にはもちろん、
贈答品やお土産、
大河ドラマ好きの方へ。

花の大和路 上抹茶蕎麦

上抹茶そば 160g、つゆ 26g × 2P / 木箱入り
記号 JT-12N 1,296円(税込)

※写真の品 JT-12N

上抹茶そば 160g × 3袋、つゆ 26g × 6P
記号 JMT-30 3,240円(税込)



大河ドラマ「豊臣兄弟!」
特別仕様パッケージ

※写真の品 JMT-30



大和茶の抹茶を使用

大河ドラマ「豊臣兄弟!」
特別仕様パッケージ

地元奈良・大和茶の香り高い抹茶、お点前にも使えるほどの高級抹茶をたっぷりとしそばに練り込みました。茹で上げると抹茶の香りが漂います。また目にも鮮やかな深い緑の蕎麦は食欲をそそります。
やや細目の麺は繊細で上品な味わいがあり、茶葉の旨味を凝縮したこだわりの茶そばです。



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)



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)



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。



麦坐
おすすめ!

・こめ油の約7倍のγ-オリザノール、約1.3倍の植物ステロールが含まれています(製造メーカー製品比)
・天然ポリフェノールを約6倍多く含有(製造メーカー 国産こめ油比)
・栄養機能食品(ビタミンE)

100%国産米ぬか使用 逸品こめ油

1本：500g 記号 逸品こめ油 756円(税込)

店頭ではなかなか買えない、
国産のプレミアムこめ油(米油)
逸品こめ油とは、こめ油の有効成分をそのままに、独自技術によりγ-オリザノール・植物ステロールなどを多く残して抽出したよりマイルドな風味が特徴です。
炒め物はもちろん、マヨネーズやドレッシングなど、生のまま調理するのにも適しています。あらゆる料理に
おすすめです。

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。
異製粉株式会社

〒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/