



い
な
に
わ
こ
ら
い
ど
う

稲庭古来堂

昔の味を今に伝える

有限会社
稲庭古来堂

秋田県湯沢市種崎町字種崎 258-4
TEL.0183-43-2537 FAX.0183-58-3030

<http://www.ninomiya-kojiryo.com/>

ホームページからも商品の注文が出来ます

※全国発送も承ります。

製造工程

稲庭古来うどんの 美味しさのヒミツ

恵まれた水と厳しい自然条件の中で、研究に研究を重ねて受け継がれて来た伝統的製法と技術、完全な手作りならではのコシの強さと、滑らかなのどごしを生み出す製造工程です。

1 こねる

小麦粉に食塩を加えてこね、約2時間寝かせ(熟成)後、更に練り込み団子状に麺体を仕上げます。



2 のばす

練棒で伸ばし、巻丁で一定の幅に切った生地を伸ばしながらボウルに入れ、一晩置かせます。



3 手摘み

寝かせておいた生地を、二本の棒に盛りをかけたが鉤掛けしていきま。



4 つぶす

鉤掛けし、更に寝かせた麺を一定の長さ・厚さにつぶしながら伸ばして木箱に入れ、また寝かせます。



5 乾燥

十分に落ち着かせた生地を乾燥台に掛け170cm位まで時間をかけて伸ばします。生地の状態を考慮し、乾燥時間を決め時間をかけて干していきます。



6 裁断

乾燥完了後、弊社規定の長さに裁断します。



7 選別・計量・出荷

裁断した麺を、太さによって三段階に選別し袋詰め、梱包の梱包して出荷します。



稲庭うどん伝統的製法認定書

うどん

厳選された材料と清冽な伏流水を使い、熟練の職人が作り上げる至極の逸品「稲庭古来うどん」。三百余年の古くから伝わる手摘製法は選別と受け継がれた確かな技は妥協を許さず、美味しさを追求しています。

K-100 木箱入り 3,000g (300g×10) 10,000円	K-50 木箱入り 1,440g (160g×9) 5,000円	K-30 木箱入り 800g (160g×5) 3,000円
S-30 紙箱入り 960g (160g×6) 3,000円	S-20 紙箱入り 640g (160g×4) 2,000円	S-15 紙箱入り 480g (160g×3) 1,500円
S-10 紙箱入り 320g (160g×2) 1,000円	KS-50 木箱入りたれ付き 1,120g (160g×7)、たれ 5,000円	KS-30 紙箱入りたれ付き 800g (160g×5)、たれ 3,000円
KS-20 紙箱入りたれ付き 480g (160g×3)、たれ 2,000円	KS-10 紙箱入りたれ付き 300g (150g×2)、たれ 1,000円	紙箱うどんたれ付き 880g (110g×8)、たれ 3,000円
さくらうどん 400g 1,000円		

お徳用袋入り 500g 1,000円	お徳用袋入り 300g 650円	お徳用袋入り 200g 550円
切りうどん 300g 650円	カギ付き袋入り 300g 500円	
お徳用チャック付 500g 1,000円	お徳用 300g 500円	

初発発水不使用
稲庭古来うどん

お徳用袋入り
400g 1,000円
160g 500円

そうめん

秋田・奥羽山菜の清らかな水を使用し、寒水で凍りつけて仕上げた極上の「稲庭古来そうめん」。冷たく冷やした冷麺はもちろん温かい汁でサツと煮込んだ温麺もお楽しみ下さい。

ST-50 木箱入り 1,950g (50g×39) 5,000円	ST-30 木箱入り 1,150g (50g×23) 3,000円
ST-20 紙箱入り 850g (50g×17) 2,000円	ST-14 紙箱入り 550g (50g×11) 1,400円

お徳用袋入り
250g 500円

そば

秘伝の手摘み技法をそばづくりに活かした稲庭のそばでは珍しい塩味豊かな自家製の味。挽きたてのそば粉を使いただけではなく風味良くコシのある麺に仕上げた「稲庭そば」。

お徳用袋入り
180g 200円

KA-22 紙箱入りたれ付き
900g (180g×5)、たれ
2,200円

麺づくり

ご予算に応じて「うどん・そば・そうめん」の組み合わせも承ります。ご都合に合わせてお取り下さい。

うどん 160g×2	そば 180g×2	そうめん 200g×2
うどん 160g×5	そば 180g×5	
うどん 160g×4	そうめん 200g×4	めんつゆ 20g×6

※価格は、税抜きとなっております。

商
品
レ
ビ
ン
グ
の
説
明