

PRODUCT CATALOG vol. 03

麺を知れば、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

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 [65食入]

商品規格

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



注意事項 — ※特殊品（製造日限定：月水金土）
在庫保有の場合あり

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)

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。



201

生そば白糸 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



2280

生そば粗挽き 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)
在庫保有の場合あり



1029

生桜そば 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)
在庫保有の場合あり



202

生そば田舎 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分15秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※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 [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



4049

生そば青しそ 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



614

生そば更科 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



4151

生そばゆず 130g [65食入]	
● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



437

生そば粗挽 150g [60食入]	
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



4448

生そば特粗挽乱切 150g [60食入]	
● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12×18番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



《調理例：ざるそば/更科そば》

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×8袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



190

生そば太切1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12番



191

生そば乱切1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12×18番



199

生うどん1.1kg	
● 内容量	1.1kg
● ケース入り数	1.1kg×8袋
● 茹で時間目安	6分30秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	8番



《調理例：鍋焼きうどん》



192

生そば細切1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



195

生そば白糸1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



196

生そば粗挽1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



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
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※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
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※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
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番

※特殊品（製造日限定：月水金土）
在庫保有の場合あり



198

生そば包丁切1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	2分45秒
● 賞味期限	10日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12×14番

※特殊品（製造日限定：月水金土）



203

生そば粗挽乱切1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	3分
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12×18番

※特殊品（製造日限定：月水金土）



584

生そば更科1kg	
● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×8袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



《調理例：ゆずそば》

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。

業務用
生中華麺



4856

LLW 低加水 #18 120g [25食入×2]

● 内容量	120g×5食(玉)
● ケース入り数	120g×5食×5袋×2箱
● 茹で時間目安	1分
● 賞味期限	60日
● 温度帯	常温
● 切 刃	18番

※特殊品（製造日限定：月水金）
在庫保有の場合あり



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
● 温度帯	常温
● 切 刃	22番

※特殊品（製造日限定：月水金）
在庫保有の場合あり



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
● 温度帯	常温
● 切 刃	26番

※特殊品（製造日限定：月水金）
在庫保有の場合あり



208

生ラーメン14番ストレート 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	3分
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	14番

※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 [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	16番



213

生ラーメン22番 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	22番

業務用
生中華麺



5277

低加水平麺 K#16S 140g [60食入]

● 内容量	140g×5食(玉)
● ケース入り数	140g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分～1分30秒
● 賞味期限	14日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	16番

※特殊品（製造日限定：月水金）



4876

低加水中太麺 K #20S 120g [65食入]

● 内容量	120g×5食(玉)
● ケース入り数	120g×5食×13袋
● 茹で時間目安	1分
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	20番

※特殊品（製造日限定：月水金）
在庫保有の場合あり



5276

低加水細麺 K#26S 100g [65食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース入り数	100g×5食×13袋
● 茹で時間目安	15秒～お好み
● 賞味期限	14日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	26番

※特殊品（製造日限定：月水金）



217

生ラーメン26番 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	26番



210

生ラーメン30番 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース入り数	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	1分
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	30番



4883

卵麺 22番 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	22番

※特殊品（製造日限定：月水金）
在庫保有の場合あり



4777

中加水太麺 Na#14W 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	14番

※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 [65食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース入り数	100g×5食×13袋
● 茹で時間目安	15秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	30番

※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》



370

生ラーメン14番うすめちぢれ 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	2分15秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	14番

※特殊品（製造日限定：月水金）



212

生ラーメン22番 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	22番



216

生ラーメン26番 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース入り数	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	26番

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。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
● 温度帯	常温

※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
● 温度帯	常温

※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
● 温度帯	常温

※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
● 温度帯	常温

※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
● 温度帯	常温

※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
● 温度帯	常温

※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 NEW 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
● 温度帯	冷蔵
● JANコード	4979385052002



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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

マル井わさび800g

● 内容量	800g
● ケース入り数	800g×15袋
● 賞味期限	120日
● 温度帯	冷蔵



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



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
● 温度帯	常温



《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	新ハヶ岳蕎麦香房善光寺そばFP2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385031526



3804	国産そば粉使用善光寺そばFP2人前
● 内容量	300g
● セット内容	半生そば120g×2袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	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30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385044854



2102	青しそそばFP3人前
● 内容量	390g
● セット内容	半生青しそそば100g×3袋 濃縮つゆ30ml×3袋
● ケース入り数	390g×20個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385900013



3906	桜そば100gFP3人前
● 内容量	390g
● セット内容	半生桜そば100g×3袋 濃縮つゆ30ml×3袋
● ケース入り数	390g×20個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385038143



4945	ハヶ岳蕎麦香房 善光寺そば4食つゆ付
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385049453



3158	新そばFP2人前
● 内容量	300g
● セット内容	半生そば120g×2袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385031410



3969	桜そばFP2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生桜そば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385039690



4058	青しそそばFP2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生青しそそば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385900020



4482	信州新そばFP4人前
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋
● ケース入り数	520g×20個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385044823



4709	本場信州生そばFP4人前
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋
● ケース入り数	520g×20個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385047091



4072	弘妙寺ピンそば3人前
● 内容量	390g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ30ml×3袋
● ケース入り数	390g×16箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385040726



4261	信州そば2人前つゆ付ピロー
● 内容量	260g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×2袋
● ケース入り数	260g×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385042614



5169	NEW 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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385051692



《調理例：本場信州生そばFP4人前》



4564	新そば箱4人前（七味付）
● 内容量	520.8g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋 七味0.2g×4袋
● ケース入り数	520.8g×20箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385045646



4357	信州生八割そば箱4人前
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋
● ケース入り数	520g×17箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385043574



4938	おいしい信州蕎麦2人前
● 内容量	260g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×2袋
● ケース入り数	260g×16箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385049385

小売用
半生そば

小売用
半生そば



3352

信州業務用生そば箱5人前	
● 内容量	650g
● セット内容	半生そば100g×5袋 濃縮つゆ30ml×5袋
● ケース入り数	650g×12箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385033520



3138

信州匠そば半生4人前	
● 内容量	520g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋
● ケース入り数	520g×20箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385031380



3351

信州限定生そば3人前	
● 内容量	390g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ30ml×3袋
● ケース入り数	390g×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385033513

小売用
乾麺



5156 NEW

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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385050350
● ケースJANコード	4979385050046



5158 NEW

乾麺信州そば230g×10本セット	
● 内容量	230g / 束
● ケース入り数	230g×10束
● 茹で時間目安	5分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



5157 NEW

乾麺信州そば230g×5本セット	
● 内容量	230g / 束
● ケース入り数	230g×5束
● 茹で時間目安	5分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温

小売用
ギフト

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。



4419

信州そば詰合せ「風乃宴 (かぜのうたけ)」	
● 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) 200ml×1本、信州薬味辛味噌55g×1瓶、八幡屋磯五郎七味唐辛子14g×1缶
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385044199



《調理例：信州そば詰合せ「風乃宴」》



4420

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) 200ml×2本、信州丸大豆生醤油200ml×1本、だし醤油の素30g×1本、信州薬味辛味噌55g×1瓶、八幡屋磯五郎七味唐辛子14g×1缶
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385044205



4239

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30ml×10袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385038792



4604

信州半生二八そば10食	
● セット内容	半生八割そば100g×10袋、濃縮つゆ30ml×10袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	—



5160 NEW

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
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385050367
● ケースJANコード	4979385050053



5162 NEW

乾麺山霧の里230g×10本セット	
● 内容量	230g / 束
● ケース入り数	230g×10束
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



5161 NEW

乾麺山霧の里230g×5本セット	
● 内容量	230g / 束
● ケース入り数	230g×5束
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	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
● 温度帯	常温
● JANコード	4907093021843



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(2年)
● 温度帯	常温
● JANコード	4907093021850

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

単品ではなく、麺・つゆ・調
味料を、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

お問合せください

まずはお気軽にお問合せください。
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、調味料は200kg※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	
つゆ	300ml	冷蔵	PET	60	60	175	1t	
	500ml	冷蔵	PET	65	65	220	1t	
	1ℓ	冷蔵	PET	80	80	280	1t	
	18ℓ	常温	一斗缶	238	238	350	1t	

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	最低	適正
調味料 (ボトル)	200ml	常温	PETボトル	50	50	148	200ℓ	500ℓ
	300ml	常温	PETボトル	60	60	172	200ℓ	500ℓ
	1ℓ	常温	PETボトル	80	80	270	200ℓ	500ℓ
	1.8ℓ	常温	PETボトル	106	106	315	200ℓ	500ℓ
調味料 (小袋)	5g～85g程度 ※5g未満は要相談。 比重により内容量が変わること があります。	常温	アルミ小袋、プラ小袋	55	95	-	200kg	500kg
				75	120	-	200kg	500kg
				95	150	-	200kg	500kg

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	クラフト箱	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	成袋	270	220	20
半生そば5人前箱	半生そば4人前、つゆ付	クラフト箱	220	150	90
生そばセット1kg	生そば1kg×1、そばつゆ500ml×1	スチロール	320	220	80
生そばセット2kg	生そば1kg×2、そばつゆ500ml×2	スチロール	320	220	120
ラーメン1人前箱	中華麺1人前、スープ付、別添部材	紙箱	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。
- セット品の最低受注ロットは、調味料、麺などの製造ロットに起因します。

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（製麺・スープ工場）

長野県茅野市北山4724 〒391-0396

Tel. 0266-78-2331(代)

Fax. 0266-78-2338

札幌工場（調味料工場）

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

