

PRODUCT CATALOG vol.02

麵を知らば、おいしいが広がる。

渡辺製麵 WATANABE SEIMEN CO., LTD.
Since 1949 we've been supplying Shinshu Soba with sincerity.

一風堂 白丸



生中華麵 16番



桜そば



白糸そば



生中華麵 26番



一風堂秘伝のとんこつダシ



ざるそば



生そば太切



信州そば



生うどん



八割蕎麦



日本の食文化を 世界へ。

一風堂 からか



そばつゆ



生そば特粗挽乱切



生そば太切



善光寺そば



ゆずそば



一風堂 ルイボス茶



信州のそば
ふるさと便「彩」



更科そば



青しそば



かけそば



1.1低加水博多麵 22番



一風堂 赤丸



信州業務用生そば



おいしい信州蕎麦



本場信州生そば



桜そば



INDEX

業務用商品

生そば・生うどん	04
生中華麺	08
半生そば	12
そばつゆ	13
薬味・そば茶・その他	14

小売用商品

一風堂シリーズ	16
半生そば	20
乾麺	23
ギフト	24
そば茶・お菓子	25

PB 商品開発のご提案	26
-------------	----

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=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)	
	● ケース荷姿	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	
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		

商品写真(例)



※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、
力の源グループとしてラーメン、そば、うどんなど
日本が誇る食文化の魅力を、世界中の人たちへ
広めています。

業務用商品
PRODUCTS 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)
● ケース荷姿	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



202

生そば田舎 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分45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



516

生そば五割 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	2分45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



1029

生桜そば 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4049

生そば青しそ 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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)



4151

生そばゆず 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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)



614

生そば更科 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



615

生そば白糸 130g [30食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×6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



616

生そば田舎 130g [30食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×6袋
● 茹で時間目安	2分45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



437

生そば粗挽 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	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)



3161

生そば太切厚め小分け 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	5分30秒
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12番

※特殊品(製造日限定:月水金土)
在庫保有の場合あり



4448

生そば特粗挽乱切 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	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)



2280

生そば粗挽き 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



3633

生そば十穀 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12番

※特殊品(製造日限定:月水金土)



3705

生そば霧ヶ峰 130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13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

※特殊品(製造日限定:月水金土)



(調理例:きつねそば)

業務用 生そば・生うどん

業務用生そば・生うどん

季節品
10月～12月



51

生新そば1kg

● 内容量	1kg
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	1.1kg×8袋
● 茹で時間目安	9分
● 賞味期限	15日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	8番



(調理例：ラー油と鶏肉のつけ汁そば)

業務用生そば・生うどん



192

生そば細切1kg

● 内容量	1kg
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	1kg×8袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	18番



1113

生そば更科500g

● 内容量	500g
● ケース荷姿	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)



2902

生そば細切500g

● 内容量	500g
● ケース荷姿	500g×12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

※特殊品 (製造日限定：月水金)



3225

生十穀そば500g

● 内容量	500g
● ケース荷姿	500g×12袋
● 茹で時間目安	3分15秒
● 賞味期限	12日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	12番

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



198

生そば包丁切1kg

● 内容量	1kg
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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

※特殊品 (製造日限定：月水金土)



3118

生桜そば500g

● 内容量	500g
● ケース荷姿	500g×12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

※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
● ケース荷姿	500g×12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

※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
● ケース荷姿	500g×12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

※特殊品 (製造日限定：月水金土)
在庫保有の場合あり

業務用 生中華麺 (茅野工場生産品)

ラーメン専門店「一風堂」をはじめとする様々なラーメン店を、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

業務用 生中華麺



4147 LL 低加水博多麺100g [25食入×2]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4359 LL 低加水博多麺22番110g [25食入×2]

● 内容量	110g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4856 NEW LLW 低加水 #18 120g [25食入×2]

● 内容量	120g×5食(玉)
● ケース荷姿	120g×5食×5袋×2箱
● 茹で時間目安	2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



210 生ラーメン30番130g [65食入]

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



1260 生ラーメン14番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	4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)



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)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	3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)



1270 生中華麺 A26番110g [65食入]

● 内容量	110g×5食(玉)
● ケース荷姿	110g×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	26番

※特殊品(製造日限定:月水金)



208 生ラーメン14番ストレート130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	4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



3350 生ラーメン14番うすめちぢれ130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	3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)



215 生ラーメン16番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	3分15秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	16番



212 生ラーメン22番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	22番



211 生ラーメン24番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	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	24番



214 生ラーメン16番130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×13袋
● 茹で時間目安	3分15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)
● ケース荷姿	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	22番



217 生ラーメン26番130g [65食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	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	26番



216 生ラーメン26番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	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	26番



209 生ラーメン30番150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分30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)



679 生ラーメン8番180g [48食入]

● 内容量	180g×4食(玉)
● ケース荷姿	180g×4食×12袋
● 茹で時間目安	8分
● 賞味期限	20日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	8番

※特殊品(製造日限定:月水金)

業務用 生中華麺 (茅野工場生産品)

ラーメン専門店「一風堂」をはじめとする様々なラーメン店を、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。



4876 **NEW**
低下水中太麺K#20S 120g [65食入]

● 内容量	120g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4776 **NEW**
中加水極細麺Na#30S 100g [65食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4777 **NEW**
中加水太麺Na#14W 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	150g×5食×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 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



4883 **NEW**
卵麺22番 150g [60食入]

● 内容量	150g×5食(玉)
● ケース荷姿	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



4948 **NEW**
卵麺14番平打麺タイプ 100g [65食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	100g×5食×13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)
在庫保有の場合あり



4909 **NEW**
卵麺26番平打麺タイプ 100g [65食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	100g×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	26番

※特殊品(製造日限定:月水金)
在庫保有の場合あり

業務用 生中華麺 (福岡工場生産品)



3307
中太麺WA-20F 100g [60食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	100g×5食×12袋
● 茹で時間目安	30秒~40秒
● 賞味期限	11日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	20番

※完全受注品



3495
低加水細麺W-26F 100g [60食入]

● 内容量	100g×5食(玉)
● ケース荷姿	100g×5食×12袋
● 茹で時間目安	10秒~お好みで
● 賞味期限	11日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	26番

※完全受注品



3496
低加水平麺WG-16F 110g [60食入]

● 内容量	110g×5食(玉)
● ケース荷姿	110g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分~1分30秒
● 賞味期限	11日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	16番

※完全受注品



4761
中加水平麺U-14FA 120g [60食入]

● 内容量	120g×5食(玉)
● ケース荷姿	120g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分30秒~2分
● 賞味期限	11日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	14番

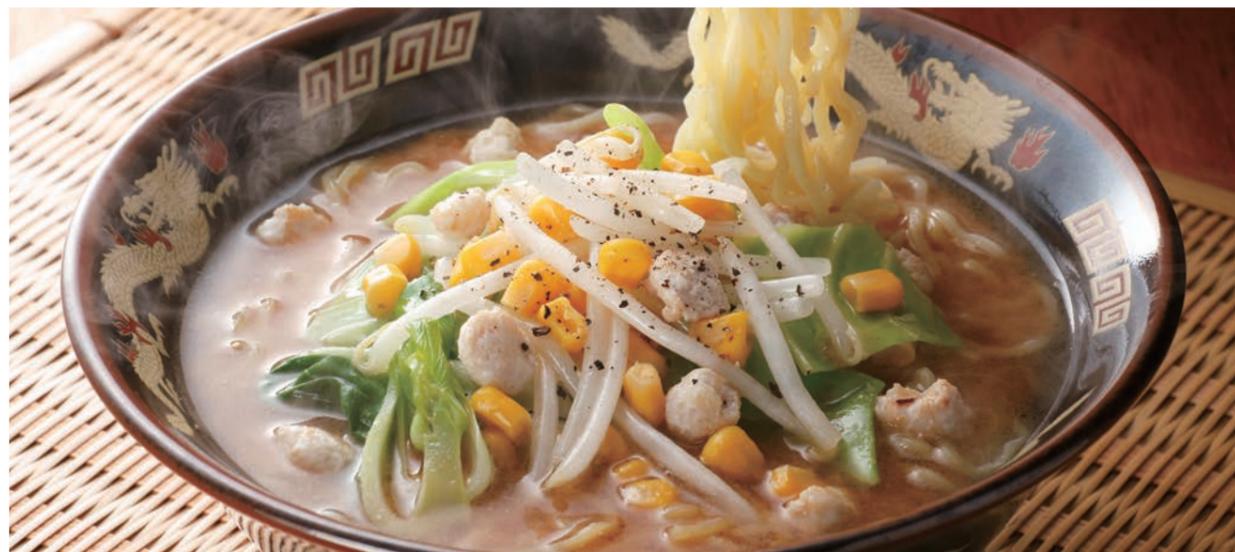
※完全受注品



3497
ちゃんぽん生麺130g [60食入]

● 内容量	130g×5食(玉)
● ケース荷姿	130g×5食×12袋
● 茹で時間目安	1分40秒~2分
● 賞味期限	11日
● 温度帯	冷蔵
● 切 刃	14番丸刃

※完全受注品



(調理例:味噌ラーメン)



(調理例:とんこつラーメン)

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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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)



4725
半生国産四割(打粉国産)100g [60食入]

● 内容量	100g
● ケース荷姿	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)



3607
半生十穀そば100g [60食入]

● 内容量	100g
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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)



2131
半生新そば100g(国産3割) [60食入]

● 内容量	100g
● ケース荷姿	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)



3150
半生新そば五割(信州産)120g [60食入]

● 内容量	120g
● ケース荷姿	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)

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。



1132
ストレートつゆ500ml ボトル

● 内容量	500ml
● ケース荷姿	500ml×17本*
● 賞味期限	75日
● 温度帯	冷蔵
● JANコード	4979385104565

※ケース単位ではなくても出荷可能



1133
ストレートつゆ18L 缶

● 内容量	18L
● ケース荷姿	18L
● 賞味期限	45日
● 温度帯	常温



1134
2倍濃縮つゆ18L 缶

● 内容量	18L
● ケース荷姿	18L
● 賞味期限	45日
● 温度帯	常温



3190
渡辺そばつゆ30ml 2連 [200食入]

● 内容量	30ml
● ケース荷姿	30ml×2連×25×4袋
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



3191
渡辺そばつゆ30ml 3連 [132食入]

● 内容量	30ml
● ケース荷姿	30ml×3連×11×4袋
● 賞味期限	365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
● ケース荷姿	1.8L×6本
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



業務用 薬味・そば茶・その他

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
- ケース荷姿 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
- ケース荷姿 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
- ケース荷姿 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
- ケース荷姿 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
- ケース荷姿 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》



こだわりの製品を
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製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「おうちでIPPUDO」シリーズ・半生そば・乾麺・ギフト・薬味・そば茶・お菓子まで、幅広い商品をご用意致しました。

小売用商品
RETAIL PRODUCTS

小売用 一風堂シリーズ

「一風堂の味わいをご家庭でもっと楽しんでいただけるように」との想いで生まれた、「おうちでIPPUDO」シリーズの販売を一手に担っております。



3866

一風堂冷凍ラーメン白丸4食

●セット内容 細麺100g×4玉、生スープ390g×4袋、チャーシュー30g×4枚、紅生姜4g×8袋

●賞味期限 60日
●温度帯 冷凍



3867

一風堂冷凍ラーメン白丸4食替玉付

●セット内容 細麺100g×4玉、替玉100g5玉、スープ390g×4袋、チャーシュー30g×4枚、紅生姜4g×8袋

●賞味期限 60日
●温度帯 冷凍



4292

一風堂秘伝のとんこつダシ

●内容量 330g
●ケース荷姿 24本×2箱
●賞味期限 180日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042923



4293

一風堂秘伝のとんこつダシ4本セット

●セット内容 330g×4本
●ケース荷姿 4本×10箱
●賞味期限 180日
●温度帯 常温



4283

一風堂白丸箱1食

●内容量 187.5g
●セット内容 麺100g、スープ46g、基だし20g、辛子高菜20g、おろしにんにく1.5g
●ケース荷姿 50箱入
●賞味期限 60日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042831



4284

一風堂赤丸箱1食

●内容量 184g
●セット内容 麺100g、スープ50g、基だし22g、辛味噌7g、香油5g
●ケース荷姿 50箱入
●賞味期限 60日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042848



4285

一風堂からか箱1食

●内容量 221g
●セット内容 麺100g、スープ46g、基だし20g、レトルト具材50g、ラー油5g
●ケース荷姿 50箱入
●賞味期限 60日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042855



4286

一風堂辛子たかな箱

●内容量 250g
●ケース荷姿 50箱入
●賞味期限 60日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042862



4287

一風堂替玉箱2食

●内容量 200g (めん100g×2)
●ケース荷姿 50箱入
●賞味期限 60日
●温度帯 常温
●JANコード 4996004042879





4288

一風堂リュボス茶2g×15包

- 内容量 30g (2g×15包)
- ケース荷姿 50袋入
- 賞味期限 730日 (2年)
- 温度帯 常温
- JANコード 4996004042886



4295

一風堂おみやげセットA

- セット内容 白丸×2箱、赤丸×2箱
- ケース荷姿 10箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4296

一風堂おみやげセットB

- セット内容 白丸×1箱、赤丸×1箱、辛子たかな×1箱、替玉2食×1箱
- ケース荷姿 10箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4297

一風堂おみやげセットC

- セット内容 白丸×3箱、赤丸×3箱、辛子たかな×1箱、替玉2食×1箱
- ケース荷姿 5箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4424

一風堂おみやげセットM

- セット内容 白丸×1箱、赤丸×1箱、からか×1箱
- ケース荷姿 20箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4425

一風堂おみやげセットO

- セット内容 白丸×2箱、赤丸×2箱、からか×2箱、替玉2食×2箱
- ケース荷姿 5箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4517

一風堂おみやげセットS

- セット内容 白丸×2箱、赤丸×2箱、からか×2箱
- ケース荷姿 5箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温



4547

一風堂おみやげセットT

- セット内容 白丸×1箱、赤丸×1箱、からか×1箱、替玉2食×1箱
- ケース荷姿 10箱入
- 賞味期限 60日
- 温度帯 常温

一風堂の味を、ご家庭でも。
 まろやかなスープと本格生麺の
 博多・絹ごしとんこつラーメン。

おうちで
 IPPUDO

小売用一風堂シリーズ

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。

【半生そばとは】

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。



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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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



3240

築地蕎麦そば辛汁付FP2人前

● 内容量	340g
● セット内容	半生蕎麦そば120g×2袋 蕎麦の辛汁濃縮つゆ50g×2袋
● ケース荷姿	340g×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	4979385032400



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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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



4279

十穀で作った信州そばFP3人前

● 内容量	390g
● セット内容	半生十穀そば100g×3袋 濃縮ごまろみ味噌つゆ30g×3袋
● ケース荷姿	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	4979385042799



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
● ケース荷姿	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



4088

彼岸そば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
● ケース荷姿	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	4979385040887



3624

十穀そばFP2人前くるみつゆ付

● 内容量	260g
● セット内容	半生十穀そば100g×2袋 濃縮ごまろみ味噌つゆ30g×2袋
● ケース荷姿	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	4979385036187



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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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



4945 **NEW**

八ヶ岳蕎麦香房 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
● ケース荷姿	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
● ケース荷姿	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

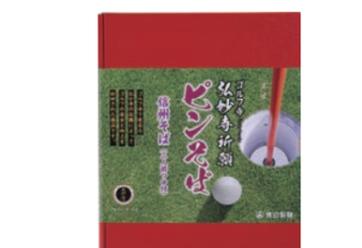
● 内容量	260g
● セット内容	半生桜そば100g×2袋 濃縮つゆ30ml×2袋
● ケース荷姿	260g×12個
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日
● 温度帯	常温
● JANコード	4979385039690



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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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



3851

半生十穀そば4人前箱

● 内容量	520g
● セット内容	半生十穀そば100g×4袋 濃縮つゆ30ml×4袋
● ケース荷姿	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	4979385038518



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
● ケース荷姿	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

小売用
半生そば

小売用
半生そば

小売用 半生そば



4938 **NEW**

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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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



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
● ケース荷姿	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

小売用 乾麺

原材料や製法にこだわりコシや香りが豊かな乾麺に仕上げました。また、日持ちする乾麺は、自宅での保存食としてはもちろん、贈り物にも喜ばれます。



174

乾麺信州そば20束入

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×20束
● 茹で時間目安	3分～4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



186

乾麺信州そば230g×10本セット

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×10束
● 茹で時間目安	3分～4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



183

乾麺信州そば230g×5本セット

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×5束
● 茹で時間目安	3分～4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



176

乾麺山霧の里20束入

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×20束
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



187

乾麺山霧の里230g×10本セット

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×10束
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



184

乾麺山霧の里230g×5本セット

● 内容量	230g / 束
● ケース荷姿	230g×5束
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



《調理例：半生八割蕎麦》



3236

乾麺信州わたなべのうどん250g×20束入

● 内容量	250g / 束
● ケース荷姿	250g×20束
● 茹で時間目安	12分～14分
● 賞味期限	365日
● 温度帯	常温



3356

乾麺信州わたなべのそうめん250g×20束入

● 内容量	250g / 束
● ケース荷姿	250g×20束
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	730日(2年)
● 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。



4080

築地蕎麦そばつゆセット

●セット内容 半生蕎麦そば120g×4袋、
蕎麦の辛汁200ml×2本

●茹で時間目安 2分
●賞味期限 90日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385030154



4741

築地蕎麦そば名店セット

●セット内容 半生蕎麦そば120g×6袋、
蕎麦の辛汁200ml×2本、
信州丸大豆醤油200ml×1本、
だし醤油の素30g×1本、
蕎麦七味55g×1瓶、
蕎麦そば味噌60g×1瓶

●茹で時間目安 2分
●賞味期限 90日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385030147



4178

信州のそばふるさと便「彩」

●セット内容 半生信州そば100g×2袋、
半生十割そば100g×2袋、
ごまくるみ味噌つゆ200ml
×1本、そばつゆストレート
200ml×1本

●茹で時間目安 2分
●賞味期限 90日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385035616



4251

信州のそばふるさと便「涼」

●セット内容 半生信州そば100g×2袋、
半生青しそば100g×2袋、
そばつゆストレート200ml×
1本、白だし香るつゆ(2倍
濃縮)200ml×1本

●茹で時間目安 2分
●賞味期限 90日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385042515



4338

信州そば山菜セット

●セット内容 半生信州そば100g×4袋
濃縮つゆ30ml×4袋
なめこ山菜500g×1袋

●茹で時間目安 2分
●賞味期限 90日
●温度帯 常温



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



《調理例：信州のそばふるさと便「涼」》

小売用 そば茶・お菓子

そばによくあうそば茶、お茶請け等にご利用いただけるお菓子など豊富に取り揃えております。



227

渡辺そば茶300g

●内容量 300g
●ケース荷姿 300g×20箱
●賞味期限 365日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385300493



66

純そば茶ティーバック8g〔20包入〕

●内容量 160g
●ケース荷姿 160g×20箱
●賞味期限 365日
●温度帯 常温
●JANコード 4975629150183



222

ミルクケーキ8本入

●内容量 8本
●ケース荷姿 8本入×60袋
●賞味期限 300日
●温度帯 常温
●JANコード 4902209000521



221

ミルクケーキ20本入

●内容量 20本
●ケース荷姿 20本×40箱
●賞味期限 300日
●温度帯 常温
●JANコード 4902209000651



4698

信州りんごショコラケーキ

●内容量 1個
●ケース荷姿 1個×20箱
●賞味期限 45日
●温度帯 常温
●JANコード 4979385046636



53

そばかりんとう

●内容量 145g
●ケース荷姿 145g×15袋×2箱
●賞味期限 120日
●温度帯 常温
●JANコード 4950159000177



4102

揚げそばせんべい

●内容量 140g
●ケース荷姿 140g×15袋×2箱
●賞味期限 120日
●温度帯 常温
●JANコード 4904912900426



3832

信州林檎かりんとう

●内容量 120g
●ケース荷姿 120g×15袋×2箱
●賞味期限 90日
●温度帯 常温
●JANコード 4950159616071

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いただきます。
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
長する場合がございます。

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	
	500g	冷蔵	ビロー包装	220	350	-	160kg	
	180g	冷蔵	ビロー包装 (台紙入)	140	275	-	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	500ml	冷蔵	ポリボトル	75	43	208	500ℓ	
	18ℓ	常温	一斗缶	238	238	350	500ℓ	

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

東京事務所
東京都中央区銀座5-13-16 9F 〒104-0061
Tel. 03-6264-0098
Fax. 03-6264-1267

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

横浜工場 (製麺工場)
神奈川県横浜市港北区新羽町914 〒223-0057
Tel. 045-540-3460

横浜工場 (スープ工場)
神奈川県横浜市港北区新羽町922 〒223-0057
Tel. 045-545-5646
Fax. 045-545-5647

福岡工場 (製麺・スープ工場)
福岡県福岡市博多区山王2-2-7 〒812-0015
Tel. 092-436-3311
Fax. 092-436-3312

札内工場 (調味料工場)
北海道中川郡幕別町札内みずほ町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
