麺を知れば、おいしいが広がる。

PRODUCT CATALOG vol.06

渡辺製麺 WATANABE SEIMEN CO., LTD.

Since 1949 we've been supplying Shinshu Soba with sincerity.

渡辺製麺 商品カタログ vol.06

CHIKARA NO MOTO

INDEX

小売用商品

半生そば 4
ギフト 6
つゆ 6
乾麺 7

業務用商品

生そば・生うどん 9
半生そば 13
生中華麺 14
そばつゆ 16
薬味・そば茶 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［90食入］

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

桜の葉を練りこんだ変わりそば

パッケージ姿

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。

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。

【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。

5533 NEW

半生善光寺そば2人前つゆ付

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055331

5537 NEW

国産半生善光寺そば2人前つゆ付

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055379

5546 NEW

半生信州八割そば2人前つゆ付

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055461

5551 NEW

半生善光寺そば4人前つゆ付

● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● 入り数×荷姿	8個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055515

季節品 10月〜12月

5534 NEW

半生信州新そばFP2人前つゆ付

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055348

季節品 2月〜4月

5539

桜蕎麦FP2人前

● 内容量	271.2g
● セット内容	半生桜そば100g×2袋 濃縮つゆ35.6g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055393

季節品 5月〜8月

5540

青しそ蕎麦FP2人前

● 内容量	271.2g
● セット内容	半生青しそそば100g×2袋 濃縮つゆ35.6g×2袋
● 入り数×荷姿	12個入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055409

5543

信州そば2人前つゆ付ピロー

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	12袋入×4箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055430

5169

半生信州直送乱切そば1食ピロー

● 内容量	100g
● 入り数×荷姿	12袋入×6箱合
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385051692

季節品 2月〜4月

5538

桜そば100gFP3人前

● 内容量	406.8g
● セット内容	半生桜そば100g×3袋 濃縮つゆ35.6g×3袋
● 入り数×荷姿	20個入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055386

季節品 5月〜7月

5531

青しそそばFP3人前

● 内容量	406.8g
● セット内容	半生青しそそば100g×3袋 濃縮つゆ35.6g×3袋
● 入り数×荷姿	20個入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055317

5549

本場信州生そばFP4人前

● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● 入り数×荷姿	20個入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055492

季節品 8月〜12月

4482

信州新そばFP4人前

● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● 入り数×荷姿	20個入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385044823

季節品 9月〜12月

4564

新そば箱4人前（七味付）

● 内容量	542.4g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋 七味0.2g×4袋
● 入り数×荷姿	20個入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385045646

4072

弘妙寺ピンそば3人前

● 内容量	406.2g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×3袋
● 入り数×荷姿	16箱入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385040726

5544

信州生八割そば箱4人前

● 内容量	541.6g
● セット内容	半生そば100g×4袋 濃縮つゆ35.4g×4袋
● 入り数×荷姿	17箱入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055447

4938

おいしい信州蕎麦2人前

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生そば100g×2袋 濃縮つゆ35.4g×2袋
● 入り数×荷姿	16箱入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385049385

5536

信州業務用生そば箱5人前

● 内容量	677g
● セット内容	半生そば100g×5袋 濃縮つゆ35.4g×5袋
● 入り数×荷姿	12箱入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055362

小売用 半生そば

5535

信州限定生そば3人前

● 内容量	406.2g
● セット内容	半生そば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×3袋
● 入り数×荷姿	18袋入×1箱
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055355

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。

5584

信州そば詰合せ「風乃宴（かぜのうたげ）」

● 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）240g×1本、蕎麦茶120g×1袋
● ケース入り数	6セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055843

八割と五割のそばを食べ比べるセット

5585

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）215g×2本、ごまくるみ味噌つゆ240g×1本、ゆずぽん酢234g×1本、蕎麦茶120g×1袋
● ケース入り数	3セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055850

八割と五割のそばを食べ比べる特選ギフト

5583

信州のそばふるさと便「涼（りょう）」

● セット内容	半生信州そば100g×2袋、半生青しそそば100g×2袋、信州そばつゆ（ストレート）215g×1本、ごまくるみ味噌つゆ240g×1本
● ケース入り数	6セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055836

2種類のそばと2種類のつゆを食べ比べるセット

5542

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35.4g×10袋
● ケース入り数	8セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385038792

お徳用サイズの五割そば10食セット

5548

信州半生二八そば10食セット

● セット内容	半生八割そば100g×10袋、濃縮つゆ35.4g×10袋
● ケース入り数	8セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385055485

お徳用サイズの八割そば10食セット

小売用 つゆ

わたなべの麺によく合い、素材の旨味をひきだした、酸味が美味しいつゆです。お鍋のベースや、炒め物の味付けにも使えます。

5586

甘酸っぱいトマトのめんつゆ300ml

● 内容量	300ml
● 入り数×荷姿	12本入×4箱合
● 賞味期限	12ヶ月（常温）
● JANコード	4979385055867

甘酸っぱい新感覚のめんつゆ

《調理例：アボカドとツナのトマト冷し中華》

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。

5156

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（常温）
● JANコード	4979385050350
● ケースJANコード	4979385050046

5158

乾麺信州そば230g×10本セット

● 内容量	230g×10束
● ケース入り数	5セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	5分
● 賞味期限	365日（常温）

5157

乾麺信州そば230g×5本セット

● 内容量	230g×5束
● ケース入り数	10セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	5分
● 賞味期限	365日（常温）

信州そばは、田舎タイプの少し黒めのそば。そばの実全体の粉を使った、香りと味の強いそば

5160

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（常温）
● JANコード	4979385050367
● ケースJANコード	4979385050053

5162

乾麺山霧の里230g×10本セット

● 内容量	230g×10束
● ケース入り数	5セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日（常温）

5161

乾麺山霧の里230g×5本セット

● 内容量	230g×5束
● ケース入り数	10セット（※産直は除く）
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	365日（常温）

そばの実の中心の更科粉を使った白めのそば。上品な色と味わいが特徴の更科そば

5704

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（常温）
● JANコード	4979385032363

ツルツルなめらか食感のうどん

5705

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（常温）
● JANコード	4979385033568

シャキッと歯ごたえ食感のそうめん

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［90食入］

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

のど越しの良い白めのそば

202

生そば田舎130g［90食入］

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

風味強めの黒めのそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり

614

生そば更科130g［90食入］

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

更科粉を使用した白めのそば

2280

生そば粗挽き130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば

※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［90食入］

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

国内産そば使用の玄人好みのそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

5470

生そば早ゆで130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	45秒〜60秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

早ゆでニーズに対応したそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

4994

生そば白糸YNS130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	3分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

ゆでのびしにくい白めのそば

※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［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	12番

十種類の穀物を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

《調理例：ざるそば/更科そば》

※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 生そば
（小分けタイプ）

437

生そば粗挽150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

4448

生そば特粗挽乱切150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	12×18番

そばの香りと味わいが強いそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

3161

生そば太切厚め150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	5分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	12番

かみごたえある厚く太いそば

※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［90食入］

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

桜の葉を練りこんだ変わりそば

※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［90食入］

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

青しそを練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

4151

生そばゆず130g［90食入］

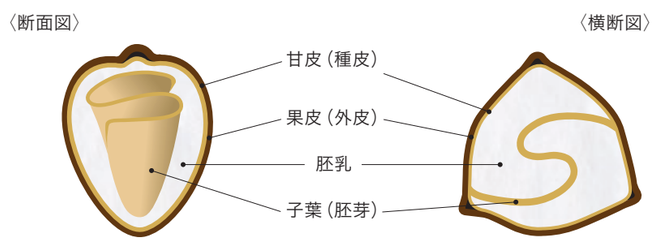
● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

ゆず皮を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）

そばの実の構造。

そばの実を製粉機にかけますと、中心から砕けて粉になり出てきます。中心部は組織結合が弱いため、内側から外側の順番で粉になります。ですから中心部分から1番粉、2番粉、3番粉、4番粉（末粉）と呼ばれます。色は1番粉が最も白く、4番粉は黒目になってきます。



更科粉とは。

更科そばを作る"更科粉"は、1番粉と混同されることが多いのですが、製粉方法が全く違います。更科粉は、殻やヘタを取り除いた状態の実を2、3個に挽き割ります。これをさらに軽く挽いて最初に出てきた粉をふるいにかけた真っ白な粉が更科粉です。

純度の高いでんぷん質主体のそば粉ですので、非常に淡泊な味わいがあります。一粒の実から取れる量が少ない為、高級なそば粉として扱われています。

※サンプル希望・詳細情報についてはお気軽にお問合せください。営業担当よりご提案させて頂きます。
※生そばは、納品日を含め6日間の賞味期限残の商品まで出荷致します。

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×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	18番

今年収穫した国内産そば使用の新そば

190

生そば太切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	4分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	12番

食べごたえある太い黒めのそば

191

生そば乱切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	3分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	12×18番

食感が楽しめる黒めのそば

192

生そば細切1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

風味強めの黒めのそば

195

生そば白糸1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

のど越しの良い白めのそば

196

生そば粗挽1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	12日（冷蔵）
● 切　刃	18番

粗挽きそば粉を使った風味の強いそば

584

生そば更科1kg

● 内容量	1kg
● ケース入り数	1kg×12袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	18番

更科粉を使用した白めのそば

《調理例：鴨汁つけそば》

※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
生そば・生うどん

5447

生うどん1.1kg（国産小麦）

● 内容量	1.1kg
● ケース入り数	1.1kg×12袋
● 茹で時間目安	7分30秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	8番

コシのあるもちもち食感

《調理例：すだちうどん》

季節品 2月〜4月

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（冷蔵）
● 切　刃	18番

桜の葉を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり

季節品 5月〜9月

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（冷蔵）
● 切　刃	18番

青しそを練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり

季節品 10月〜2月

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（冷蔵）
● 切　刃	18番

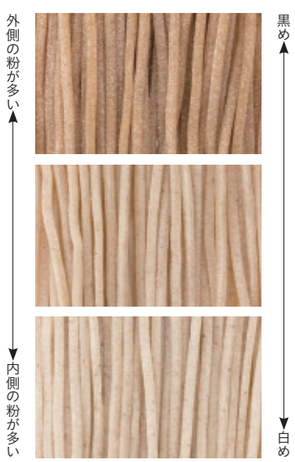
ゆず皮を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり

そば粉で
そばの色が違う。

そばの実は、内側に白い粉、外側に黒い粉があります。ですから白っぽいおそばは、そばの実の中心に近い粉を多く使っており、黒っぽい色のおそばは、外側の粉を多く使っています。

渡辺製麺の生そば「太切生そば」「細切生そば」「乱切生そば」「田舎そば」は、そばの実を全部使ったおそばなので、黒っぽい色をした、一般的な信州そばの色をしています。逆に、「更科生そば」「白糸生そば」は、そばの実の中心部分を主に使っているので、白っぽい色のおそばとなっております。ぜひそれぞれの特徴を食べ比べてみてください。



※サンプル希望・詳細情報についてはお気軽にお問合せください。営業担当よりご提案させて頂きます。
※生そばは、納品日を含め6日間の賞味期限残の商品まで出荷致します。

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。1食づつ包装されており、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（常温）

そば粉3割ののど越し良いそば

※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（常温）

そば粉5割の風味強めのそば

※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（常温）

玄人好みの香り強い二八そば

※特殊品（製造日限定：月火水金土）

5778 NEW

国産五割半生そば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（常温）

国内産そば使用のそば

※特殊品（製造日限定：月火水金土）

季節品 2月〜4月

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（常温）

桜の葉を練りこんだ変わりそば

※特殊品（製造日限定：月火水金土）

季節品 5月〜8月

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（常温）

青しそを練りこんだ変わりそば

※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
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。

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（常温）
● 切　刃	22番（ストレート）

※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（常温）
● 切　刃	26番（ストレート）

※特殊品（製造日限定：月水金）在庫保有の場合あり

5277

低加水平麺K#16S 140g［80食入］

● 内容量	140g×5食（玉）
● ケース入り数	140g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分～1分30秒
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	16番（ストレート）

※特殊品（製造日限定：月水金）

小麦の香りが強く食感はサクサク、スープが絡みやすい低加水麺

5276

低加水細麺K#26S 100g［90食入］

● 内容量	100g×5食（玉）
● ケース入り数	100g×5食×18袋
● 茹で時間目安	15秒～お好み
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	26番（ストレート）

歯切れのよい食感で茹で時間が短い

※特殊品（製造日限定：月水金）

5710

低加水中太麺K#20S 120g［90食入］

● 内容量	120g×5食（玉）
● ケース入り数	120g×5食×18袋
● 茹で時間目安	45秒～1分
● 賞味期限	15日（冷蔵）
● 切　刃	20番（ストレート）

ほどよい食べごたえのある中太麺

※特殊品（製造日限定：月水金）

4815

ちゃんぽん生麺130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分40秒～2分
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	14番丸刃（ストレート）

ちゃんぽんメニューに特化した生麺

※特殊品（製造日限定：月水金）

4883

卵麺22番 150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	22番（ちぢれ）

鮮やかな黄色とプリプリ食感の卵麺

※特殊品（製造日限定：月水金）在庫保有の場合あり

加水率の高い低いで、生中華麺の特徴が変わります。

［低加水の麺］

・小麦の香りが強い
・食感のゴワゴワ感が強い
・麺はのびやすい
・スープによく絡む
・茹で時間が短い

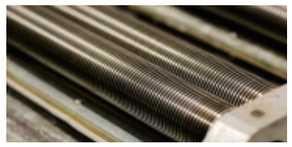
［多加水の麺］

・食感がモチモチする
・麺がのびにくい
・スープに絡みにくい
・味の濃いスープにマッチする
・茹で時間が長い

切刃について。

切刃（きりば）の番手が麺の太さを表現しています。スープと相性の良い麺の太さをお選びいただけます。

14番	約2.14mm	極太麺
16番	約1.88mm	太麺
22番	約1.36mm	中太麺
26番	約1.15mm	細麺
30番	約1.00mm	極細



※サンプル希望・詳細情報についてはお気軽にお問合せください。営業担当よりご提案させて頂きます。
※中華麺は、納品日を含め6日間の賞味期限残の商品まで出荷致します。

［北山ラーメンシリーズ］

多加水麺タイプ。ゆで伸びしにくく、強いモチモチ食感あり。

208

生ラーメン14番ストレート130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	3分
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	14番（ストレート）

※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［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	16番（ちぢれ）

213

生ラーメン22番130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	22番（ちぢれ）

217

生ラーメン26番130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	26番（ちぢれ）

210

生ラーメン30番130g［90食入］

● 内容量	130g×5食（玉）
● ケース入り数	130g×5食×18袋
● 茹で時間目安	1分
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	30番（ちぢれ）

370

生ラーメン14番うすめちぢれ150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分15秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	14番（ちぢれ）

※特殊品（製造日限定：月水金）

215

生ラーメン16番150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース荷姿	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	16番（ちぢれ）

212

生ラーメン22番150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	22番（ちぢれ）

216

生ラーメン26番150g［80食入］

● 内容量	150g×5食（玉）
● ケース入り数	150g×5食×16袋
● 茹で時間目安	1分15秒
● 賞味期限	20日（冷蔵）
● 切　刃	26番（ちぢれ）

※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

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（**冷蔵**）
● JANコード	4979385052002

ざるはそのまま、かけは2倍希釈の甘めのつゆ

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（常温）

ざるはそのまま、かけは2倍希釈の甘めのつゆ

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（常温）

ざるは2倍・かけは4倍希釈の甘めのつゆ

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（常温）

かつおと椎茸だしの効いたコクのあるつゆ

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（常温）

かつおと椎茸だしの効いたコクのあるつゆ

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（常温）

ざるは4倍・かけは8倍希釈、万能調味料としても

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、ご一緒にご用命くださいませ。

98

マル井業務用 生わさび800g

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

わさびの名所安曇野のわさび

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（常温）

薄味しょうゆ漬けきのこがたっぷり

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（常温）

薄味しょうゆ漬け山菜がたっぷり

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（常温）

ノンカロリーの香ばしいそば茶

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（常温）

ノンカロリーの香ばしいそば茶

（調理例：山菜そばとそば茶）

ORIGINAL PRODUCT

PB（プライベートブランド）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
小売品パッケージデザイン等も、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頂きます。

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頂きます。
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	ピロー包装	275	350	-	160kg
	130g～150g×1～5玉	冷蔵	ピロー包装	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	ピロー包装	140	220～410	-	130kg

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	紙化粧箱	245	180	45
半生そば2人前FP	半生そば2人前、つゆ付	FP（フードパック）	225	145	50
半生そば3人前ピロー	半生そば3人前、つゆ付	フイルム袋	270	220	20
半生そば5人前箱	半生そば5人前、つゆ付	紙化粧箱	220	150	90
生そばセット1kg	生そば1kg×1、そばつゆ500ml×1	紙化粧箱	282	237	70
生そばセット2kg	生そば1kg×2、そばつゆ500ml×2	紙化粧箱	337	225	100
ラーメン1人前箱	中華麺1人前、スープ付、別添部材	紙化粧箱	98	121	56
ラーメンFP2人前	常温中華麺2人前、スープ付	FP（フードパック）	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。

創業1949年

渡辺製麺

本社
長野県茅野市北山4724 〒391-0396
Tel. 0266-78-2439
Fax. 0266-78-2338

茅野工場
長野県茅野市北山4724 〒391-0396
Tel. 0266-78-2331(代)
Fax. 0266-78-2338

札内工場
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

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

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

JFS-B
JFS-B19000548-00
茅野工場 2019.12 認証

HACCP
自主衛生管理認証
認証第01-00277号
認証第01-00278号
認証第01-00279号
札内工場2020.4認証

©2020 WATANABE SEIMEN CO., LTD.

2020年9月現在