

PRODUCT CATALOG vol. 08

麺を知らば、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。

小売用 半生そば

【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。プライベートブランド商品のご提案もできます。



6564

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	4979385061882



6521

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



6548

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



6567

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	4979385061844



6552

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



6543

桜蕎麦 FP2人前

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生桜そば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	4979385065439



6540

青しそ蕎麦 FP2人前

● 内容量	270.8g
● セット内容	半生青しそそば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	4979385060403



6536

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



6535

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 半生そば

季節品
2月～4月



6542

桜そば100gFP3人前

● 内容量	406.2g
● セット内容	半生桜そば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×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	4979385065422

【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。プライベートブランド商品のご提案もできます。

季節品
5月～7月



6539

青しそそばFP3人前

● 内容量	406.2g
● セット内容	半生青しそそば100g×3袋 濃縮つゆ35.4g×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	4979385060410



6571

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



6573

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
8月～12月



6570

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



6562

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	4979385061912



6549

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



6526

信州生十割そば箱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	17箱入×1箱
● 茹で時間目安	2分30秒
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385059711



6566

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	4979385061851

小売用 半生そば



6531

半生信州直産乱切そば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
5月～8月



6590

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（3倍濃縮）200ml×1本、ごまくるみ味噌つゆ200ml×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	4979385061394

2種類のそばと2種類のつゆを食べ比べるセット



6592

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	

お徳用サイズの八割そば10食セット

小売用半生そば ギフト



6593

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）200ml×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	4979385061370

八割と五割のそばを食べ比べるセット

季節品
8月～12月



6582

信州そば新そば詰合せセット

● セット内容	半生新そば100g×6袋、信州そばつゆ（3倍濃縮）200ml×1本
● ケース入り数	6セット
● 茹で時間目安	2分
● 賞味期限	90日（常温）
● JANコード	4979385065828

信州新そばの6食セット



6589

信州そば 10食セット

● セット内容	半生3割そば100g×10袋、濃縮そばつゆ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	4979385061400

10食入りバリューセット

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。



6588

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（3倍濃縮）200ml×1本、ごまくるみ味噌つゆ200ml×1本、蕎麦茶120g×1袋、おいしいきのこ320g
● 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	4979385061387

八割と五割のそばを食べ比べる特選ギフト



6591

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

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
● ケースJANコード	4979385032370

ツルツルなめらか食感のうどん



5705

乾麺信州わたなべそうめん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
● ケースJANコード	4979385033575

シャキッと歯ごたえ食感のそうめん

小売用 ラーメン



6459

青森の銘店「ひらこ屋」の濃口煮干中華そば2人前

● 内容量	328g (2人前)
● セット内容	めん100g×2、スープ64g×2
● ケース入り数	12袋入×4箱合
● 茹で時間目安	2分45秒
● 賞味期限	60日 (常温)
● JANコード	4979385064593



6460

青森の銘店「ひらこ屋」の濃口煮干中華そば3人前

● 内容量	492g (3人前)
● セット内容	めん100g×3、スープ64g×3
● ケース入り数	12個×3箱合
● 茹で時間目安	2分45秒
● 賞味期限	60日 (常温)
● JANコード	4979385064609



6439

中華そば勝本 2食ビロー

● 内容量	319g (2人前)
● セット内容	めん110g×3、スープ49.5g×3
● ケース入り数	12個×4箱合
● 茹で時間目安	1分45秒
● 賞味期限	60日 (常温)
● JANコード	4979385064395



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
- 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



6208

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 冷60秒・温45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)



6205

生そば白糸 YNS 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

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



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)



6207

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



5672

信州産7割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



6778

生そば10割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	8日(冷蔵)
● 切 刃	12×18番

季節品
2月～4月



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

桜の葉を練り込んだ変わりそば

※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



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

青しそを練り込んだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)

季節品
10月～2月



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

ゆず皮を練り込んだ変わりそば

※特殊品(製造日限定:月水金土)

業務用 生そば

季節品
10月～12月



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粉使用の新そば



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



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
- 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

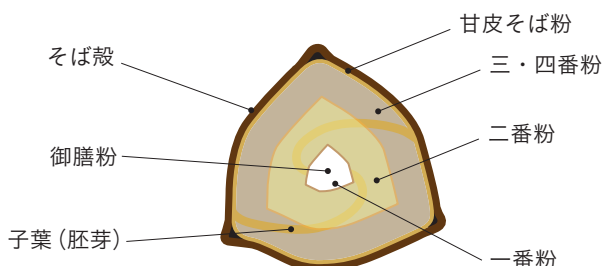
- 内容量 1kg
- ケース入り数 1kg×12袋
- 茹で時間目安 2分
- 賞味期限 15日 (冷蔵)
- 切 刃 18番

更科粉を使用した白めのそば

そばの実の構造。

そばの実を製粉機にかけますと、中心から碎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。

〈横断面〉



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個に挽き割りします。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。一粒の実から取とれる量が少ない為、高級なそば粉として扱われています。

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 8分
- 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

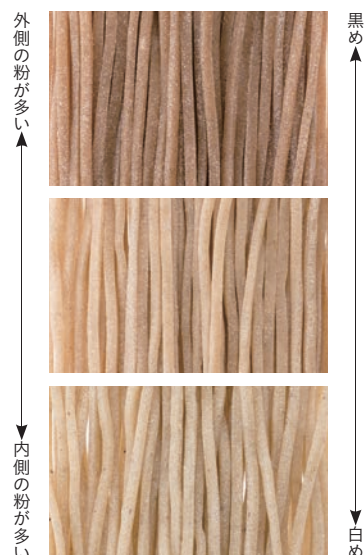
※特殊品（製造日限定：月水金土）在庫保有の場合あり



そば粉でそばの色が違う。

そばの実には、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ため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。



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食ずつ包装されており、賞味期限が長いので、食品ロスを抑えることができます。



6538

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）



6563

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）



6546

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）



6522

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）

国内産そば粉使用のそば

※特殊品（製造日限定：月火水金土）



6525

半生十割そば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30秒
- 賞味期限 90日（常温）

※特殊品（製造日限定：月火水金土）



《調理例：合い盛りそば》

業務用 冷麺

細く透明感のある、モチモチした食感が好評。
そば粉入りタイプと無しタイプの2種類よりお選びいただけます。

受注生産 | 1ロット2ケース 出来高買取



6511

生冷麺130g [90食入] (そば粉入り)

- 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30秒
- 賞味期限 15日(冷蔵)
- 切 刃 18番

そば粉を入れた本場韓国冷麺



6557

冷麺110g [80食入] (そば粉無し)

- 内容量 110g×2食(玉)
- ケース入り数 110g×2食×40袋×2箱合
- 茹で時間目安 1分30秒
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 18番

小麦粉とデンプンのみ使用。より白い透明な麺
※特殊品(製造日限定:月水金)



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。



6680

2倍濃縮そばつゆPET 500ml

- 内容量 500ml
- ケース入り数 500ml×24本
- 賞味期限 120日(常温)
- JANコード 497938066801

ざるは2倍・かけは4倍



1134

2倍濃縮つゆ18L缶

- 内容量 18L
- ケース入り数 18L
- 賞味期限 120日(常温)

ざるは2倍・かけは4倍

業務用 チャーシュー



81069

巻きバラチャーシュー

- 内容量 12kg(1本700~800g)
- ケース入り数 2本×8袋
- 賞味期限 180日(冷凍)

秘伝の醤油ダレが染み込んだオリジナルな味わい



《調理例:巻きバラチャーシュー》

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。

多加水



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30秒
● 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

多加水



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	3分
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	16番(ちぢれ)

多加水



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	2分30秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	22番(ちぢれ)

多加水



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	2分
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	26番(ちぢれ)

多加水



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30秒
● 賞味期限	20日(冷蔵)
● 切 刃	30番(ちぢれ)

多加水



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30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)

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

〔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

〔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い合わせください。営業担当よりご提案させていただきます。

※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。

業務用 生中華麺

多加水



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 3分
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 16番(ちぢれ)

多加水



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 2分30秒
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 22番(ちぢれ)

多加水



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 2分
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 26番(ちぢれ)

多加水



5924

生ラーメン早ゆで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 70～90秒
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 16番(ちぢれ)

多加水



6008

生ラーメン早ゆで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 40～60秒
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 22番(ちぢれ)

多加水



211

生ラーメン24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 24番(ちぢれ)



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～40秒
- 賞味期限 60日(常温)
- 切 刃 26番(ストレート)

とんこつメニューに特化した生麺

※特製品(製造日限定:月水金) 在庫保有の場合あり



6218

低加水細麺K#26S 110g [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～40秒
- 賞味期限 20日(冷蔵)
- 切 刃 26番(ストレート)

とんこつメニューに特化した生麺

※特製品(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 2分30秒
- 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

※特製品(製造日限定:月水金)

※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 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



65

日穀純そば茶1kg S-2

● 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



53

そばかりんとう

● 内容量 130g

● ケース入り数 130g×15袋

● 賞味期限 120日（常温）

業務用 そば粉

風味色調、食感、粘性等のバランスのとれた生そば用の粉です。



5666

万寿雪2kg

● 内容量 2kg

● ケース入り数 2kg×6入

● 賞味期限 6ヶ月（常温）

生そば用の粉 そば湯に使用できます



ORIGINAL PRODUCT

プライベートブランド

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》

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
させていただきます。

Step.

1

お問い合わせください

まずはお気軽にお問い合わせください。
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。

0266-78-2439

(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。

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。