


つむぎ

vol.12

二階堂製麺所からの
麺のある楽しい暮らしのご提案

創業明治十八年

 二階堂製麺所

技をつむぐ 極細手延べうどん「涼か」



「涼か」はしっかりとし
たコシとのど越しの
良い食感の半生極細
手延べうどんです。
厳選された原料を
使って伝統の製法「の
ばし」「より」「ねか
せ」の作業を繰り返し返
し、独自の細さに仕
上げました。

美味しさの秘密

2種の国産小麦



塩釜産の藻塩



北上水系の水



花つるりん 人気の定番

生地に吸収性のいい低分子コーラーゲンを練り込み、
その名のとおり、ツルツル食感を高めました。す
すった時のスベスベ感や心地よいのど越しで、不
動の人気を誇ります。かわいらしいお花をイメー
ジし、一つ一つ手巻きにしました。
贈り物としても喜ばれています。

コシ ☆☆☆☆
なめらかさ ☆☆☆☆
麦感 ☆☆☆
だんりょく ☆☆☆

賞味期限：製造から120日



茹で方は
コチラ

常温
発送



1食 90g
商品番号 10000
450円(税込486円)

つゆ付2食セット
商品番号 10099
(花つるりん2食・つゆ2個)
1,200円(税込1,296円)

◆つゆ付ギフト

4食セット 商品番号 10045
(花つるりん4食・つゆ4個)
2,400円(税込2,592円)

5食セット 商品番号 10011
(花つるりん5食・つゆ5個)
3,000円(税込3,240円)

6食セット 商品番号 10031
(花つるりん6食・つゆ6個)
3,600円(税込3,888円)

8食セット 商品番号 10032
(花つるりん8食・つゆ8個)
4,800円(税込5,184円)

◆つゆ・まぐろ出汁付ギフト



2食セット 商品番号 10215
(花つるりん2食・つゆ2個・まぐろ出汁2個)
1,800円(税込1,944円)

4食セット 商品番号 10216
(花つるりん4食・つゆ4個・まぐろ出汁2個・黒乃七味1個)
3,450円(税込3,726円)

6食セット 商品番号 10217
(花つるりん6食・つゆ6個・まぐろ出汁3個・
赤乃七味1個・黒乃七味1個)
5,400円(税込5,832円)

10食セット 商品番号 10218
(花つるりん10食・つゆ10個・まぐろ出汁5個・
赤乃七味1個・黒乃七味1個)
8,400円(税込9,072円)



1食 90g 商品番号 10004
500円(税込540円)

◆つゆ・昆布出汁付ギフト

Aセット 商品番号 10222
(むらさき4食・つゆ4個・昆布2個)
3,100円(税込3,348円)

Bセット 商品番号 10223
(むらさき7食・つゆ7個・昆布2個・
赤乃七味1個)
5,500円(税込5,940円)

Cセット 商品番号 10224
(むらさき8食・つゆ8個・昆布3個・赤乃七
味1個・黒乃七味1個・出汁4種セット1個・
くわ茶5個)
8,550円(税込9,234円)

賞味期限：製造から120日

コシ ☆☆☆☆
なめらかさ ☆☆☆
麦感 ☆☆☆☆
だんりょく ☆☆☆☆

常温
発送



むらさき太麺 半生手巻き手延べうどん

煮込み系のお料理、または釜揚げうどんに
おすすめの太麺。しっかり煮込むことで麺
が持つ旨味を吸い込んでさらに美味しく
いただけます。



自然派 手延べそうめん

北海道産の小麦を使用したの
ど越しの良い素麺。小麦本来
の旨味と香りをしっかりと味わ
えます。昔ながらの製法で麺
生地を練り、伝統の技で細く
延ばし、自然に近い環境で、
麵に負担をかけることなく、
じっくりと時間をかけて乾燥。
不揃いに見えますが、実
はそれこそが美味しさの秘
密。手間をかける程に麺は
美味しくなるのです。

コシ ☆☆☆
なめらかさ ☆☆☆☆
麦感 ☆☆☆☆
だんりょく ☆☆☆

常温
発送



手延べ そうめん 100g×6束
商品番号 10006 3,000円(税込3,240円)

賞味期限：製造から1年



フリーズドライ麺が届ける茹でたての感動 三陸吉次だしのラーメン

現代の技術と職人の技を融合させた進化的製法で、また1つ新商品が誕生しました。お湯を注いで4分待てば、独自の特殊製法でふんわり仕上げたフリーズドライ麺が生麺のような食感に。フリーズドライとは思えない、絶妙なコシと喉ごしが味わえます。高級魚として知られる三陸産吉次の出汁は、上品で深いコクが自慢。簡単な短時間調理でプロの味が再現できます。常温保存が可能なため保管にも便利です。

お湯さえあれば
いつでもどこでも
おいしいラーメンに。

三陸吉次だしのラーメン カップタイプ

2食セット 商品番号 10304
1,500円(税込1,620円)

4食セット 商品番号 10305
3,000円(税込3,240円)

賞味期限:製造から150日



常温
発送



生麺の美味しさを! フリーズドライ ラーメン

どんぶりに麺とお湯を入れ、
ラップをかけて4分。
本格ラーメンのできあがり。

究極の食感を生かし開発したフリーズドライ麺の即席麺は、カップタイプと袋タイプの2種類が新発売。醤油スープと厳選した具材が、麺自体の美味しさを引き立てます。持ち運びやすい軽量設計なうえ長期常温保存が可能。シーンに合わせてタイプを選べます。

三陸吉次だしのラーメン 袋タイプ

1食 商品番号 10307
600円(税込648円)

6食セット 商品番号 10308
3,600円(税込3,888円)

賞味期限:製造から150日



常温
発送



4分
簡単調理



お湯をかけるだけ
美味しさそのままフリーズドライ
手延べ温そうめん 煌 きらり
えびたまご

手延べ温そうめん 煌 えびたまご

1食 商品番号 10294
600円(税込648円)

6食セット 商品番号 10295
3,600円(税込3,888円)

賞味期限:製造から150日



3分
簡単調理



常温
発送

お湯をかけて
3分待つだけ。
まるで茹でたての
ような食感に



手延べ温そうめん 煌 梅のり

国産のフリーズドライ梅と板のりは香り豊か。旨味と酸味がほどよく重なり、さっぱりとした美味しさをお楽しみいただけます。

こだわり具材

梅干し

和歌山県産の南高梅・食塩・しその実を使用しています。着色料、保存料無添加で作上げた、体に優しい国産のフリーズドライ梅です。栄養価をそのまま閉じ込め、味や香りが保たれています。

板のり

磯の香り豊かな国産の海苔のみを使っています。海苔にはビタミンやミネラルなどさまざまな栄養成分が含まれています。

手延べ温そうめん 煌 梅のり

1食 商品番号 10298
600円(税込648円)

6食セット 商品番号 10299
3,600円(税込3,888円)



常温
発送

賞味期限:製造から150日



3分
簡単調理



東北大学× ナノテラス× 二階堂製麺所

本当に美味しいフリーズドライ麺を作りたい。その一杯のために、私たちは東北大学と手を取り、麺の美味しさをナノの世界から見つめ直しました。職人だけが知っていた絶妙なコシと喉ごしの秘密を、最新鋭の施設「ナノテラス」で解き明かしました。科学の目と、受け継がれる技。二つの力が、フリーズドライとは思えない「茹でたて」の感動を食卓へお届けします。





賞味期限：製造から240日 ※直径約16cm
 ※保存形態(冷凍)及び箱サイズの都合により簡易包装となります。
 短冊のしの貼付は可能です。

夏季限定

石巻市北上川
 べつこうしじみ
 手延べうどん

お鍋に入れて8分
 簡単調理



冷凍
 冷凍
 発送

こだわりの手延べうどんと「幻のしじみ」と呼ばれる、石巻のべつこうしじみをふんだんに使った逸品です。しじみエキスが溶け込んだつゆは、滋味たっぷり。具材は大粒しじみのみ。冷凍のまま鍋に入れてかけるだけ。調理もいたって簡単です。



完全調理済
 1個(1食) 商品番号 10087
 2,000円(税込2,160円)
 2個セット 商品番号 10088
 4,000円(税込4,320円)
 4個セット 商品番号 10089
 8,000円(税込8,640円)



青葉の恋 桑の葉入り

半生手巻き手延べうどん

小麦粉に宮城県の推奨品種「あおばの恋」を使っているほか、使用原材料が全て宮城県産です。緑と白のストライプが美しい、鮮やかな手延べ麺です。

1食 110g 商品番号 10002
 500円(税込540円)
 つゆ・出汁・くわ茶付1食セット 商品番号 10206
 (青葉の恋1食・つゆ1個・かつお出汁1個・くわ茶1個)
 1,050円(税込1,134円)

◆つゆ・出汁・くわ茶付ギフト
 Aセット(2食) 商品番号 10203
 (青葉の恋2食・つゆ2個・かつお出汁1個・くわ茶2個)
 1,800円(税込1,944円)
 Bセット(3食) 商品番号 10204
 (青葉の恋3食・つゆ3個・かつお出汁2個・赤乃七味1個・くわ茶3個)
 3,300円(税込3,564円)
 Cセット(5食) 商品番号 10205
 (青葉の恋5食・つゆ5個・かつお出汁3個・赤乃七味1個・くわ茶5個)
 5,100円(税込5,508円)
 賞味期限：製造から120日

常温
 常温
 発送



コシ ☆☆☆
 なめらかさ ☆☆☆☆
 麦感 ☆☆☆
 だんりょく ☆☆☆



コシ ☆☆☆☆
 なめらかさ ☆☆☆☆
 麦感 ☆☆☆
 だんりょく ☆☆☆

常温
 常温
 発送



翔の舞
 手延べ乾麺
 細麺ですが、しっかりとしたコシと弾力、舌触りの滑らかさ。労を惜しまず麺造りに励んだ自信作はツウな麺好きをも唸らせています。

6袋入(250g×6袋) 商品番号 10040
 5,000円(税込5,400円)
 12袋入(250g×12袋) 商品番号 10041
 10,000円(税込10,800円)

※1袋2~3人分
 賞味期限：製造から1年

詰め合わせギフト

常温
 常温
 発送



職人の技が息づく、こだわりの詰め合わせギフト。丁寧に手巻き・手延べで仕上げた麺は、なめらかなのと越しとしっかりとしたコシが特長です。人気の「花つるりん」、見た目もさわやかな「青葉の恋」、冷やしで食べるとより美味しい「むらさき」を一緒に。お中元、ご贈答にぴったりの詰め合わせです。

詰め合わせ8食セット 商品番号 10213
 (花つるりん4食・むらさき2食・青葉の恋2食・出汁4個・つゆ8個)
 6,200円(税込6,696円)
 詰め合わせ10食セット 商品番号 10214
 (花つるりん4食・むらさき3食・青葉の恋3食・出汁4個・つゆ10個・赤乃七味1個・黒乃七味1個)
 8,400円(税込9,072円)
 賞味期限：製造から120日



人気商品
 本格料理麺

お鍋に入れて8分
 簡単調理

厳選素材
 登米産玉ねぎ
 青森産ごぼう
 仙台雪菜

仙台牛
 牛すき手延べうどん
 宮城が誇る最高級和牛の仙台牛と、料理人がこだわり抜いた割下で、ご家庭でも手軽にレストランの味が楽しめます。割下がしみ込んだ太麺「むらさき」は、煮込んでもちもちの食感が人気の秘密です。具材は柔らかな仙台牛のほか、甘みが強い登米産たまねぎ、香りとシャキシャキ食感の青森県産ごぼう、甘みと適度なほろ苦さを持つ伝統野菜の仙台雪菜をご堪能ください。

完全調理済
 仙台牛 牛すき手延べうどん
 商品番号 10276 1個(1食) 2,500円(税込2,700円)
 商品番号 10277 2個セット 5,000円(税込5,400円)
 商品番号 10278 4個セット 10,000円(税込10,800円)
 賞味期限：製造から240日 ※直径約16cm
 ※保存形態(冷凍)及び箱サイズの都合により簡易包装となります。
 短冊のしの貼付は可能です。

冷凍
 冷凍
 発送



全国梅干コンクール平成27年優秀賞受賞の「蔵王梅干」と、最上級の日高昆布を使用。

梅昆布手延べうどん
 味の決め手は「蔵王の完熟白加賀梅」。昔気質の職人が腕によりをかけて漬けています。まろやかな塩加減と酸味が絶品。出汁、昆布、梅干しが織りなす、さっぱりとした味は夏におすすめです。

完全調理済
 1個(1食) 商品番号 10288
 1,500円(税込1,620円)
 2個セット 商品番号 10289
 3,000円(税込3,240円)
 4個セット 商品番号 10290
 6,000円(税込6,480円)
 賞味期限：製造から240日
 ※直径約16cm
 ※保存形態(冷凍)及び箱サイズの都合により簡易包装となります。短冊のしの貼付は可能です。

冷凍
 冷凍
 発送



梅昆布手延べうどん



お鍋に入れて8分
 簡単調理



こだわりの
乾燥中華麺



仙台発祥といわれる
夏の風物詩
冷し中華

二階堂製麺所の
自然派中華麺は、
乾燥にかける時
間が3日間。手
間ひまを惜しまず乾燥させ
た麺は、まるで生麺のよう
な食感。プロをも唸らせる、
冷たくても温かくても美味
しい中華麺です。



生麺の食感を実現した「自然派の乾燥中華麺」。北海道産のブランド小麦粉5種を絶妙な配合でブレンドし、天然かんすいを使用しています。シンプルでありながら、しっかりとコシと歯応えが自慢。自然派中華麺を引き立てる冷やし中華スープは、オレンジとレモン果汁の香りと酸味が食欲をそそる「醤油味」、ゆずの風味が涼やかな「ゆず塩味」、香ばしく深いコクが楽しめる「ごまだれ味」の3種類。お好みの冷し中華をお召し上がりください。

商品番号 10180
1食 400円(税込432円)
商品番号 10195
8食入 3,200円(税込3,465円)
賞味期限：製造から150日

冷し中華 醤油味

商品番号 10162
1食 400円(税込432円)
商品番号 10163
8食入 3,200円(税込3,465円)
賞味期限：製造から150日

冷し中華 ゆず塩味

商品番号 10161
6食入 2,400円(税込2,592円)



冷し中華 3種詰め合わせ

商品番号 10110
1袋 550円(税込594円)
賞味期限：製造から90日



仙台深蒸し
伊達焼そば

中華太麺は麵生地が熟成に一晩かけ、丁寧に蒸して作ります。じっくりと時間をかけることで、もっちりとした食感と弾力が生まれます。ソースはフルーツペーパースで、隠し味に合わせ香辛料とラードを加えて深みのある味わいに。おすすめの食べ方はあえて「具なし」。シャキシャキの白髪ねぎを添えると、さらに美味しくお召し上がりいただけます。



商品番号 10226 1食 300円(税込324円)
商品番号 10227 8食入 2,400円(税込2,592円)
賞味期限：製造から18日



和風鶏だし
醤油らーめん

人気商品



スープにはストレートスフリーで飼育された秋田比内地鶏の鶏ガラを使い、奥深さを与えました。芳醇な醤油と調和し、麺との相性も抜群です。



商品番号 10178 1食 500円(税込540円)
商品番号 10179 6食入 3,000円(税込3,240円)
賞味期限：製造から150日

賞味期限：製造から150日

仙台辛味噌らーめん

スープは地元登米市で100年以上続く老舗の味噌蔵「ヤマカノ醸造」の仙台味噌と唐辛子を調合。深いコクとまろやかな旨味の中にピリッとした辛みを効かせた後引く旨辛スープで、麺にしっかりとからみます。



商品番号 10166 1食 400円(税込432円)
商品番号 10164 8食入 3,200円(税込3,465円)
賞味期限：製造から150日



登米の郷土料理
はっと

はっとのもちもち感と小麦の香りが楽しめるはっと汁。登米のあぶら麩を合わせて煮込むことで、より一層旨味が増します。



宮城県産小麦
あおばの恋使用
二階堂製麺所
手作りあぶら麩



商品番号 10225
6食入(はっと(つゆ付)6食・あぶら麩1袋・赤乃七味2個)
3,200円(税込3,456円)
賞味期限：製造から30日



二階堂製麺所のつゆ



商品番号 10207
1個 150円(税込162円)

商品番号 10260
4個セット 600円(税込648円)

1個で1食分のつゆを作ることができます。
賞味期限:製造から240日

宗田鯉・さば・昆布から丁寧に合わせたしと、丹念に煮出したかえしを調和させた贅沢な二階堂製麺所のつゆ。素材を厳選し、二階堂製麺所の手延べうどんに合うように特別に仕上げたうどんつゆです。



麵や文左
佐々木料理長

麵や文左料理長 ご馳走麵レシピ



その1 夏野菜ソースの冷やしうどん

材料(1人前)

花つるりん …… 1食
おくら …… 1本
なす …… 1/2本
きゅうり …… 1/2本
ピーマン …… 1個
トマト …… 1/2個
シーチキン …… 50g
温泉卵 …… 1個

【ソース】

白だし …… 大さじ2
オリーブオイル …… 大さじ1
黒胡椒 …… 少々

作り方

1. オクラをボイルし、ピーマンと茄子は素揚げをし、それぞれ角切りに。トマトも角切りにし、ボールに合わせておく。
2. 角切りにした野菜の入ったボールに白だし、オリーブオイル、黒胡椒を入れ、混ぜ合わせてソース完成。
3. 茹でて冷やしたうどんを器に盛り付け、野菜ソースをかける。
4. 温泉卵をトッピングして出来上がり。



出汁



かつお出汁

商品番号 10100
1個 300円(税込324円)
賞味期限:製造から1年



さば出汁

商品番号 10101
1個 300円(税込324円)
賞味期限:製造から1年



椎茸出汁

商品番号 10102
1個 300円(税込324円)
賞味期限:製造から1年



まぐろ出汁

商品番号 10103
1個 300円(税込324円)
賞味期限:製造から1年

出汁4種セット



商品番号 10104

(かつお出汁、さば出汁、まぐろ出汁、椎茸出汁)
1,200円(税込1,296円)
賞味期限:製造から1年

薬味

美味しさを引き立て、うどんに良く合います

特選 山椒
1個 商品番号 10142
450円(税込486円)
賞味期限:製造から300日

特選 赤乃七味
1個 商品番号 10140
450円(税込486円)
賞味期限:製造から300日



薬味缶(若柳地織使用)
1個 商品番号 10413
1,200円(税込1,320円)
素材:スチール缶、錦
サイズ:直径約4cm×高さ5.3cm

特選 藻塩
1個 商品番号 10143
450円(税込486円)
賞味期限:製造から300日

特選 黒乃七味
1個 商品番号 10141
450円(税込486円)
賞味期限:製造から300日



薬味缶&黒乃七味
1個 商品番号 10415
1,600円(税込1,760円)
賞味期限:製造から300日

常温
発送



その3 鴨と山椒オリーブ油のさらだうどん

材料(1人前)

麦つるり …… 1食
鴨肉(スライス) 40g
大根おろし …… 60g
ミニトマト …… 2個
スナップエンドウ …… 1本
おくら …… 1本
水菜 …… 20g
きゅうり(スライス) …… 20g
赤パプリカ(うす切り) …… 10g
黄パプリカ(うす切り) …… 10g

【タレ】
オリーブオイル 10ml
めんつゆ …… 適量
粉山椒 …… 少々

作り方

- 1 鴨肉を焼く。
- 2 タレの具材を入れて混ぜ合わせる。
- 3 茹でて冷やしたうどんと具材を盛り付ける。
- 4 混ぜ合わせたたれを添えて完成。



その2 冷し豆乳坦々うどん



材料(1人前)

花つるりん …… 1食
白髪ねぎ …… 適量
きゅうり …… 適量
トマト …… 2個
水菜 …… 適量
ラー油 …… 適量

おろし生姜 …… 小さじ1
おろしにんにく …… 小さじ1
【ごまだれ】
白練りごま …… 小さじ2
白味噌 …… 小さじ1
豆板醤 …… 小さじ1
無調整豆乳 100ml
ごま油 …… 小さじ1

作り方

- 1 (肉味噌) フライパンに胡麻油をひき、豚ひき肉を炒める。火が通ったら肉味噌用の材料を入れ、なじませたら中火で水分を飛ばし、火を止める。
- 2 (ごまだれ) ボウルにごまだれの材料を入れ混ぜ合わせる。
- 3 茹でたうどんを器に盛り、肉味噌、胡瓜、白髪ねぎ、水菜、トマトを盛り付け、最後にラー油を回しかけたら完成。



お客様の声



テレビで見たナノテラス。宮城にすごい施設ができたなあと思ったら、そこで麺の研究まで!?

某ローカル番組で「ナノテラス麺」って紹介されてましたね。いろいろ研究して、美味しい物作ってるんですね。すごい。ちゃんと買いましたよ〜。

宮城県 50代 女性

お気に入りには伊達焼きそば。具材をいれなくても美味しいというのが強み。よくある焼きそばは具材がないと損な感じがするものですが、この焼きそば(伊達やきそば)だけは違う!!



最初はびっくりしたけど、今では当たり前。

宮城県 60代 男性

涼か、毎年楽しみにしています。茹で時間が短くてすむし、細いのにしっかりとし、フシ? …… ちょっと太い部分も同じ茹で時間で食べられるのもいい。夏の時期しか販売してないのが残念。長いけど包丁使わなくても手で切れちゃうのも半生うどんのいいところですよ。



東京都 30代 女性

編集後記

時代の流れと共にお客様のニーズが変わってきていると感じます。今は時短は当たり前、手間の少なさも当たり前、見た目の良さも加わり、さらに美味しさも求められる。私たちは皆様が求める「最高の食」を目指し、楽しい暮らしのご提案を続けてまいります。

ホームページ

<https://www.nikaido.co.jp/>

二階堂製麺所

検索



FAX

0220-29-6660 (お申込書にご記入いただき FAX してください)

お電話

☎ 0120-501-152

月～土曜日 8:30～17:00まで受け付け。祝日も承ります。
万が一お電話が込み合っている場合はお手数ですが、おかけ直してください。
定休日：日曜日

郵送

マルニ食品株式会社 〒987-0403 宮城県登米市南方町鴻ノ木 123 番地 1
(お申込書にご記入いただきご送信ください)

- クレジットカード…インターネット、同梱のお申込書にご記入ください。お電話でも受付いたします。
- 振替用紙…2回目以降のご記入時よりご利用いただけます。振替用紙をご送付いたしますので、郵便局・コンビニエンスストアにてお支払いいただけます。
- 代金引換…お届け時に代金をお支払いください。商品代金、送料の他、代引手数料が発生いたします。(下記参照) 初めてご利用の場合お支払方法は代金引換のみとなります。

代金引換手数料はお買い求め金額に応じて変動いたします。

10,000円未満 330円(税込) / 30,000円未満 440円(税込) / 100,000円未満 660円(税込) / 300,000円まで 1,100円(税込)

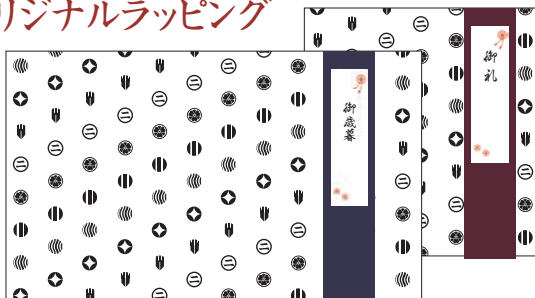
東北・関東	770円	中部	990円	近畿	1,100円	北海道・中国・四国	1,210円	九州	1,320円	沖縄	2,640円
-------	------	----	------	----	--------	-----------	--------	----	--------	----	--------

- 常温発送品、冷蔵・冷凍発送品共に同料金でご利用いただけます。
- 配達先指定…ご希望のご住所にお届けいたします。
- 配達日指定…注文書受取5日後からご指定承ります。在庫の状況、地域(離島など)、配達状況によりご指定頂いたお日にちに届かない場合もございます。ご了承くださいませ。
- ご注文から配達希望日までの日にちは余裕をもってご注文いただきますようお願いいたします。
- 返品・交換期限…外装、品質上の問題などによる交換・返品は商品到着後3日以内となります。
- お客様都合による交換…開封後の商品のご返品及び交換はできません。お客様都合の場合返品・生じた送料はご負担いただけます。
- 個人情報…お預かりした情報は、商品・DMの発信でのみ使用させていただきます。

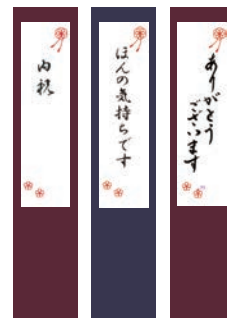
キャンペーン期間は
別紙でご確認ください。

ご希望の方には熨斗と手提げ袋をお付けします

オリジナルラッピング



- ・帯の色は「えんじ色」、「紺色」の2色よりお選びいただけます。
 - ・箱によっては包装出来ない商品、「包装紙が異なる商品」がございます。
- ※詳しくはお電話又は店舗でお問い合わせください。



オリジナル短冊のし

- ・シール状ののしとなっております。
- ・この他にも多数取り揃えておりますのでお問い合わせください。

文一例：
寸志、御結婚祝、御入学祝、
快気祝、粗品、御供物など

※詳しくはお電話又は店舗でお問い合わせください。

ラッピング、のし、二階堂製麺所で取り扱いの商品については、上記フリーダイヤル又はホームページよりお問い合わせください。

「つむぎ」という
名に込めたおもい

私ども二階堂製麺所のルーツは、百三十年以上前の「麵茶屋」にあります。時は明治、麵茶屋は単に旅人が一休みするだけではなく、広く地域に住む人々が交流する場になっていたといわれています。私たちのものづくりは、美味しい食を提供し、その先に人との関係をより美しく結んでいくことを大切にしています。「つむぎ」には、絹織物の「紬」と麺の素材となる「麦」を掛け合わせた思いを乗せています。皆様に、より良い人との思いが紡がれていかれますように。そんな願いを込め、美しい食の暮らしを届けてまいります。

創業明治十八年


二階堂製麺所