

商品カルテ

社名 株式会社わたや 担当者名 和田正樹

商品名	へぎそば生そば 冷凍流通				
商品規格	110g×2本				
ケース入数	20袋				
JANコード	4560447750419				
希望小売価格	740円	小売納入価格		小売値入率	
		卸納入価格		卸値入率	
	※希望小売価格、納入価格は「税抜」としてください。				

県外の販売状況	無し
県外の帳合先 (ある場合のみ)	

商品管理基準

賞味期限or消費期限	冷凍270日、解凍後5日
商品検査の有無	無(有)→(検査項目: 一般生菌数・大腸菌)
流通温度帯	帳合先倉庫または取引先様で冷凍保存

荷姿・商品寸法(mm表示)

商品サイズ	縦mm	横mm	高さmm
	240	160	30
ケースサイズ	縦mm	横mm	高さmm
	380	330	260

最低納品数量	20袋
発注単位	

材質

容物	PP
ラベル	紙
外箱	段ボール

月間販売量 月間売上高	
----------------	--



製造工場	株式会社わたや
所在地	新潟県小千谷市平沢
製造場や加工処理場所に対する公的機関の検査状況	
商品の特徴(商品の売り、類似品と違う点等) 「へぎそば」は、つなぎに海藻の布海苔を使う新潟伝統のそば。歯切れの良さとツルツルとしたのど越しが特徴。創業100年のそば屋がこだわり続けてきた商品です。打ちたての生そばをそのまま冷凍してあるので、風味・食感は打ちたてのまま。本場小千谷のへぎそばをご家庭では是非お楽しみください。	
メインターゲット(年代・性別・嗜好) 麺好きの女性。健康志向。	
想定する販売先(どこで売りたいか) 高級スーパー、百貨店、高級食材専門店	
食べ方の提案・利用シーン そば好きの方に、ご家庭で少し贅沢なお食事を。のど越し良くとても食べやすいので、アレンジも自由自在。トッピングやめんつゆもその日の気分で楽しめます。海藻のふのり入りなので、海藻サラダの感覚でもお召し上がりになれます。	
月間生産量(生産能力) 4000パック	

県産使用材料	
そば粉(一部)	
原材料	そば粉(国内製粉)、小麦粉、小麦たん白、海藻(ふのり)、こんにゃく粉、醸造酢、砂糖、食塩
原料産地	そば粉(国内製粉)、小麦粉(国内製粉)、小麦たん白(国内製粉)、海藻ふのり(青森県)、こんにゃく粉(長野県)

おいしい
お召上がり方

ゆで時間約2分半



1. 自然解凍

未開封のまま冷蔵庫(10℃以下)で約6時間以上、麺が
はぐれるようになるまで解凍してください。



2. 沸かす

大きな鍋にたっぷりお湯を沸かします。
(3L以上をお勧めします)



3. ほぐす

そばをやさしくほぐしながら鍋に入れます。



4. 茹でる

強火でゆでながら、箸で「の」の字を書く
ように、ゆっくりと大きくかきまわします。
吹きこぼれにご注意ください。



5. お好みのかたさで

2分半を目安に、お好みのかたさにゆで上
げてください。ゆですぎると、コシをおとし
ます。



6. 冷水で洗う

ゆであがりましたら手早く冷水に移してよ
くもみ洗いをし、氷水ですらに冷やしてく
ださい。



7. 盛り付ける

一口ずつに「へぎ」やざるに盛り付けて出
来上がりです。調理後はすぐにお召しあ
がりください。

季節により、天ぷら、山菜、葱、きんぴら、あさつき、海苔、胡
麻などを薬味といたしますと、一層おいしく召し上がれます。
ゆでたお湯は捨てずに、そば湯としてお召し上がりください。

*解凍後はお早めにお召し上がりください。再冷凍はでき
ません。

*原材料において、アレルギー症状のある方はお召し上
がりご注意ください。

*本品に黒または緑の点が見られることがありますが、そ
ば粉またはつなぎのふりです。安心してお召し上がりく
ださい。

*調理の際、熱湯を使用しますので、やけど、噴きこぼれ等
には充分お気をつけください。

厳重な品質管理のもとで製造しておりますが、万一、お気
づきの点がございましたら、下記までご連絡くださいませ。

株式会社わたや ☎.0120-255-120

10:00~17:00 (当店定休日を除く)



4 974790 982111



小千谷名物 へぎそば わたや



当店の位置する新潟県小千谷市
は、ユネスコ無形文化遺産に登
録された麻織物「小千谷縮」の産
地。その糸を紡ぐ際に使われて
いた海藻「ふのり」が、そばのつ
なぎに使われるようになりまし
た。ふのりでつないだ蕎麦は、し
なやかなコシの強さで喉ごしが
良く、他のそばでは味わえない
食感です。創業100年の当店
が、厳選したそば粉で打ち上げ
る逸品を是非ご賞味ください。

ふのり(布海苔)とは

海岸の岩に生息する海藻で、栄養素が豊富です。

煮ると糊のようになり、へぎそばの食感ふのりのぬめ
りと粘着力で決まります。

名 称	なまそば
原材料名	そば粉(国内製造)、小麦粉、小 麦たん白、海藻、こんにゃく粉、 醸造酢、砂糖、食塩
内 容 量	220g(110g×2)
賞味期限	表面上部に記載
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
使用上の 注 意	開封後は賞味期限に関わらず お早めにお召し上がりください。
製 造 者	株式会社わたや 新潟県小千谷市平沢1丁目8-5 電話 0258(82)2258
栄養成分 表 示 (100gあたり)	エネルギー 260kcal タンパク質 10.4g 脂質 2.0g 炭水化物 50.1g 食塩相当量 0.11g

商品特性と取引条件

商 品 名	へぎそば生そば 冷凍流通										
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	270日	消費期限				
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	そば粉:国内製造		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4560447750419						
内 容 量	220g(110g×2)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥740	税込(切捨)	¥799			
					税率	8%					
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20		保 存 温 度 帯		冷凍 ▼						
発 注 リ ー ド タ イ ム	4日		販 売 エ リ ア の 制 限		● 無 ○ 有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	20ケース/日	最小	1ケース	ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(φ)	×	横(φ)	×	高さ(φ)	重量(キロ)
						38.0		33.0		26.0	5.5
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☒ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	麺好きの女性。健康志向の方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	そば好きの方に、ご家庭で少し贅沢なお食事を。 のど越し良くとても食べやすいので、アレンジも自由自在。トッピングやめんつゆもその日の気分です。海藻のふのり入りなので、海藻サラダの感覚でもお召し上がりになれます。	
商 品 特 徴	「へぎそば」は、つなぎに海藻の布海苔を使う新潟伝統のそば。歯切れの良さとツルツルとしたのど越しが特徴。創業100年のそば屋がこだわり続けてきた商品です。打ちたての生そばをそのまま冷凍してあるので、風味・食感は打ちたてのまま。本場小千谷のへぎそばをご家庭で是非お楽しみください。	

商品写真

	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)						
	アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☒ 小麦、☒ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>	表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☒ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☒ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド						
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)						

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社わたや			
年 間 売 上 高		令和2年度243百万円		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	26名
代 表 者 氏 名		和田 正樹			
メ ッ セ ー ジ		つなぎに海藻である布海苔を使うへぎそば。へぎそばの生まれた小千谷で当店は大正10年より100年にわたりそばづくりに精進して参りました。へぎそばと言えばわたやという老舗の名に恥じない商品として、乾麺やみどりのラー油を販売しております。この度は当社の命ともいえるへぎそばの生めんを冷凍販売いたします。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.watayasoba.co.jp/			
会 社 所 在 地	〒	947-0021	新潟県小千谷市本町2-3-34		
工 場 等 所 在 地	〒	947-0042	新潟県小千谷市平沢1-8-5		
担 当 者		和田 正樹		E - m a i l	m.wada@watayasoba.co.jp
T E L		0258-83-0588		F A X	0258-83-0587

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

製造工程図 布海苔 原料受入 受入検査 破箱がないか 保管 冷蔵庫 異物取り シュレッダー 篩 のり煮 銅釜 保管 冷蔵庫 2～5℃ 生そば 原料受入 受入検査 破袋 保管 冷蔵庫 混合・攪拌 縦型真空ミキサー 複合 複合機 緑粉体を麺帯にする 圧延 圧延機 切り出し 計量 金属探知 金属探知機 最小:fe1.5、sus2.0 自動 包装 脱気シーラー 脱気時間0.1sec 凍結・保管 冷凍庫 -18℃以下 検品 検品者 シール・賞味期限 箱詰め 手箱詰め 20袋入 保管 冷凍庫		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	生菌数検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理				
	従 業 員 の 管 理	必要に応じて朝礼、終礼での教育。			
	施 設 設 備 の 管 理	機械、設備の定期的なメンテナンスの実施。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	和田正樹	連 絡 先	080-5386-6135
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	PL保険加入済			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。