

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 フローズンチルド				
商品規格	110g×2本				
ケース入数	20袋				
JANコード	4560447750396				
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	
	※令和3年12月10日より出荷開始				

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 販売時に解凍しチルド商品として販売

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
お召し上がり方

ゆで時間約2分半



1. 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)



2. ほぐす
そばをやさしくほぐしながら鍋に入れます。



3. 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。



4. 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。



5. 冷で洗う
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、氷水でさらに冷やしてください。



6. 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上がりください。

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。

- *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にご注意ください。
*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 560447 750396



小千谷名産
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の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、へぎそばの食感の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、こんにやく粉、醸造酢、砂糖、食塩
内 容 量	220g(110g×2)
消費期限	表面上部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃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

FCP展示会・商談会シート

記入日2022 年1 月 5 日

商品特性と取引条件

商 品 名	へぎそば生そば フローズンチルド									
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	解凍後5日		
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)		4560447750396					
内 容 量	220g(110g×2)		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥740	税込(切捨) 税率 8%	¥799		
1 ケー ス あ た り 入 数	20		保 存 温 度 帯		その他(詳細記載) ▼ フローズンチルド					
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 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	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。	
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、解凍しても風味・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

A photograph showing a white package of Hagi Soba (へぎそば) standing upright. The package has yellow circular accents and Japanese text. In front of the package is a black bowl filled with long, thin, light-colored soba noodles. The bowl sits on a blue textured surface.

A close-up photograph of a bowl of soba. A pair of wooden chopsticks is lifting a single strand of the long, thin, light-colored noodles from a dark dipping sauce in a white bowl. A small white dish with green garnishes is visible in the background.

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)
消費期限	表面上部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃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

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。	
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ゲン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.watavasoba.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。