

# こだわりの麺造り～そば



玄そばで仕入れ  
自社の石臼で丁寧に挽いた  
挽き立てのそば粉を使い  
そばを作っています。



# こだわりの麺造り～麦切り・冷麦



厳選した素材を大切に  
伝承される技で造り上げています。

低温乾燥造り

**月山そば® 180g/袋**

毎日でも食べれると好評の、  
人気のおそばです。

賞味期限: 常温10ヶ月

低温乾燥造り

**月山そば 極太® 180g/袋**

太く食べごたえあるお蕎麦。  
口当たり良く、かむほどに、そばの甘さが広がります。  
「無塩」。蕎麦湯までお楽しみ下さい。

賞味期限: 常温10ヶ月

低温乾燥造り

**月山七割そば 180g/袋**

7割そば。石臼挽きそば粉使用。  
そばの香り甘みを愉しめます。

賞味期限: 常温10ヶ月

低温乾燥造り

**月山板そば 180g/袋**

太切りで、食べ応えがある田舎そば  
です。石臼挽きそば粉使用。

賞味期限: 常温10ヶ月

低温乾燥造り

そば  
**蕎麦つおろ® 180g/袋**

のど越し良いそうめんタイプ  
のおそばです。

賞味期限: 常温10ヶ月



調理例: 鴨せいろ

低温乾燥造り つゆ付き

**たまやの冷たい肉そば 180g/袋**

山形のB級グルメ「冷たい肉そば」をお手軽に  
楽しめる、つゆ付きタイプのお蕎麦です。  
鶏の旨みたっぷりのスープに、  
のど越しの良いそばが絡みます。

賞味期限: 常温10ヶ月

**月山麦切り® 180g/袋**

国産小麦使用。  
強いコシとなめらかな食感の細切り  
うどんです。

賞味期限: 常温1年

**月山紅麦切り® 180g/袋**

山形の花「紅花」を入れた、彩りが  
華やかなピンク色の麦切りです。

賞味期限: 常温1年

やまがた米粉食品コンクール 2010 最優秀賞

**月山黒米うどん 180g/袋**

山形県産「黒米」と国産小麦で  
造り上げたモチモチの  
アントシアニン含有うどんです。

賞味期限: 常温1年

たまや がっさん ひきずり うどん

**玉谷月山引摺饅頭® 180g/袋**

山形の郷土料理、釜揚げで食べる  
「ひきずりうどん」に最適です。

賞味期限: 常温1年

**月山うどん 180g/袋**

煮込みや、かけうどんにぴったりな  
柔らかい口当たりのうどんです。

賞味期限: 常温1年

**月山ひやむぎ 180g/袋**

創業時からのロングセラー商品。  
コシが強く一年通して楽しめる  
冷麦です。

賞味期限: 常温18ヶ月

## 季節限定製造

**月山冬造り冷麦 180g/袋**

厳寒期に特別製法で造り上げる。  
シャキッとした歯応えが人気です。

賞味期限: 常温18ヶ月

【夏季限定商品】

**月山冬づくりそうめん 180g/袋**

厳寒期に特別製法で造り上げます。  
コシが強く、のど越しが良いそうめん  
です。

賞味期限: 常温2年

【夏季限定商品】

**月山よもぎ冷麦 180g/袋**

山形県産よもぎ入り。  
みどり鮮やか、香り豊かな冷麦です。

賞味期限: 常温6ヶ月

【夏季限定商品】