ROKUTAFU・KAIDOU vol.54　六田麩街道

毎日食べたい、麩の味噌汁。

お麩で広がる食卓メニュー

焼き麩と贈り物のご案内

文四郎麩手作りの
麩菓子と惣菜

豊富な自然が生む、
山形の逸品

創業文久年間
文四郎麩

第54号
令和3年　秋冬

http://www.bunshiro-fu.com

■ご注文についてのご案内

お電話でのご注文（AM9:00～PM7:00）
TEL（無料）0120（79）0117

FAXでのご注文（24時間受付）
FAX（無料）0120（79）0186

郵便でのご注文
〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20
(有)文四郎麩 行

●同封の注文書を返信封筒に入れて投函下さい。
●郵便事情などにより、注文書の到着が遅れる場合がございますので、お急ぎの場合は、お電話・FAXをご利用下さい。

インターネットでのご注文（24時間受付）
文四郎麩　検索
ホームページ www.bunshiro-fu.com

ご来店にてお買上げ
〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20
営業時間　AM9：00～PM6:30

■送料のご案内

送料一覧
通販限定の割引料金です。記載の送料には消費税が含まれています。

■普通便 120サイズまで

北海道	東北・関東・信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
980円	620円	760円	880円	1,250円	1,360円	1,480円	2,350円

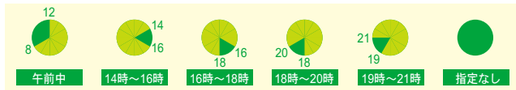
■クール便 100サイズまで
冷凍 冷蔵 の商品がある場合は、それ以外の商品と同梱させていただきます。

北海道	東北・関東・信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
1,310円	950円	1,090円	1,210円	1,580円	1,690円	1,820円	2,680円

ご注文商品の合計サイズが普通便120サイズ、クール便100サイズを超える場合や、商品数が多く2梱以上でのお届けとなる場合は、別途追加送料についてのご連絡を差し上げます。

■配達時間指定

配達指定承っております。ご注文時に下記よりご指定下さい。



■個人情報について

●当社は、お客様の個人情報の取扱いについて個人情報保護法に基づいた適切な管理を行います。ご安心してご注文下さい。

通信販売でのお買上げ商品金額が**5,000円（税込）以上の場合、**
次回ご注文時にお使いいただける、
500円のお買物券付ハガキをプレゼント!!
【ご利用方法】ご希望の商品を500円お買物券付ハガキにてご注文下さい。
その他のハガキ、お電話・FAX等でのご利用はできませんのでご注意下さい。

■お支払いの方法

①郵便局・コンビニ
振替用紙を商品に同封、もしくは郵送させていただきます。
お近くの郵便局・コンビニからお振込下さい。
振込手数料は弊社にて負担させていただきます。

郵便局 LAWSON FamilyMart セブン-イレブン
スリーエフ ポプラ ミニストップ
Seicomart（北海道地区のみ） MMK設置店

②代金引換
宅急便代金引換をご希望の方は手数料330円（税込）ご負担ください。

③クレジット決済
ホームページでクレジット決済がご利用いただけます。

VISA MasterCard Diners Club JCB AMERICAN EXPRESS

■商品包装について

ご贈答配送は、のし貼付の上、配送用包装紙にて保護包装して発送させていただきます。のしの有無、小分け用の袋はご注文時にご指定下さい。

ビニール袋	（大）7円 サイズW40×H30(cm)	（小）3円 サイズW32×H23(cm)
紙　　袋	（大）30円 サイズW42×H32×D12(cm)	（小）20円 サイズW35×H27×D9(cm)

●紙袋は詰合せギフト1商品につき1枚まで**無料**とさせていただきます。

(有)文四郎麩（ぶんしろうふ）
〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20　TEL 0237（42）0117／FAX 0237（42）0186

Facebook　Instagram　LINE

本カタログの有効期限は2021年10月～2022年4月末日となります。（有効期間内の場合でも商品企画、価格等が変更になる場合がございます。ご了承下さい。）

六田の焼麩

つるりとした舌ざわり、しこっとした歯ざわり。

文四郎麩で皆様に愛される「やき麩」「おし麩」の原形は、共に「車麩」です。長い棒に巻き付け焼き上げるという独特の製法で、江戸時代より職人の手によってその技術は伝えられ、山形の郷土食として親しまれています。

六田麩の特徴は、原料となる「グルテン」と「小麦粉」の配合です。混ぜる小麦粉が少ないことで、焼き上がりはふっくら、きめ細かく、軽やかに。調理する際には、煮崩れしにくく、つるりとした舌触り。しこっとした歯触りもたまりません。このグルテンの多さが六田麩が選ばれる、人気のヒミツではないでしょうか。

六田のやき麩

江戸時代から作り伝えられてきた文四郎の車麩は昔、棒状で長いまま束ねられて販売していましたが、昭和25年頃から小さめにカットし、袋に入れて店頭に並ぶようになりました。家庭での保管も楽になったようです。一袋に約7本分の車麩が入って、お得感も。元々のスタイルに近く、昔ながらの味にこだわる方はこの「やき麩」を選ばれているようです。

やき麩

できたてのやき麩を丸いまま切り、袋詰めした商品です。

大好評

やき麩（徳用）（200g）
注文番号 1107　税込価格 629円

伝統の車麩

丸い焼麩を十八センチの長さに切った商品です。

車麩（2本入）
注文番号 1110
税込価格 233円

昔からの味、おし麩

完成した車麩に蒸気をかけて圧縮し、コンパクトにしたのがおし麩です（さらに細かくしたのが「あづま麩」です）。車麩と風味は変わりません。さらに形が安定しているため水戻しが楽で、やき麩と比べると料理がしやすいです。家庭用のほか、贈り物にも喜ばれる一品です。

人気 No.1

おし麩（7枚入）
注文番号 1103　税込価格 816円

おし麩（5枚入）
注文番号 1101　税込価格 583円

あづま麩

あづま麩はおし麩を食べやすい大きさに切った商品です。

あづま麩（120g）
注文番号 1108　税込価格 547円

大切な人への贈り物に

大好評

御焼麩（おし麩9枚入）
注文番号 1104　税込価格 1,399円

御焼麩（おし麩4枚入×6）
注文番号 1106　税込価格 2,799円

お料理に、粉の麩

六田の麩を粉状にしました。サクサクし、香ばしくて油切れが良く、栄養価が高いです。コロッケやハンバーグ、肉だんごにどうぞ。

麩（ふ）～粉（こ）ちゃん
（80g）
注文番号 1115
税込価格 233円
賞味期間／3ヶ月

原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹　賞味期間／10ヶ月

1本1本丁寧に
焼き上げていきます

文四郎直伝

お麩で広がる食卓メニュー

秋冬の麩料理

【作り方(四人分)】

干ししいたけ…3枚
にんじん…70g
ピーマン…40g
麩(おし麩)…1枚20g
春雨…50g
春巻きの皮…12枚　塩胡椒…少々
しいたけもどし汁…100cc
醤油…大さじ1
砂糖…大さじ1／2　酒…大さじ1
オイスターソース…少々　生姜…少々
ゴマ油…大さじ1／2
水溶き片栗粉(とろみ用)…適量
水溶き片栗粉(春巻きの接着用)…適量

①しいたけを100ccの水でもどし千切りにする。(汁は捨てない)
②麩20g(おし麩1枚)を芯がやわらかくなるまで水でもどす。水分をよく切り、開いて5㎜の千切りにする。
③春雨をもどし1・5㎝の長さに切る。
④にんじん、ピーマンをそれぞれ千切りにする。
⑤フライパンにゴマ油を入れ熱し、④を入れ炒め①のしいたけ②の麩も入れ塩胡椒で炒める。その中にAを入れ5分間熱したら③の春雨を入れほぐす。煮えてきたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。それをバットに広げ、熱をとる。
⑥⑤を12等分に分け春巻きに上げクルっと巻き最後に接着用の水溶き片栗粉をつけ巻き上げ、160℃の油でキツネ色に揚げすすめる。

お麩で広がる食卓メニュー

他にも文四郎麩のホームページにたくさんのメニューが載っています!ぜひお試しください。

麩料理三つの基本

おいしい麩料理を作るためには、次の三つの行程がかかせません。これさえしっかりできれば、うんまい麩料理が必ずできますよ。

一、もどす。
芯がやわらかくなるまで水、又はぬるま湯でもどします。(目安は10～15分間)

二、しぼる。
手で水分を押ししぼります。

三、切る。
包丁で切ります。手でちぎって入れるのはやめましょう。

麩料理レシピ

麩を使った文四郎のおすすめ料理レシピです。お気軽にお申込み下さい。

文四郎特製レシピ
注文番号 1100
税込価格 無料

※誠に勝手ですが、商品をご購入いただいた方のみとさせていただきます。

文四郎麩のお惣菜

季節のオススメ

しっとりクリーミー ふ豆乳コロッケ。

やき麩と豆乳を練り合わせ、麩のころもをつけたコロッケです。外はカリカリ、中はクリーミーな食感が、お子様や女性に特に大人気の商品です。半解凍し、高温の油であげてお召し上がりください。

ふ豆乳コロッケ(10個入)
注文番号 2346
税込価格 594円　冷凍
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹、豆乳、たまねぎ、丸大豆醤油、塩、砂糖
賞味期間／5ヶ月

おでんに煮ても おいしい麩

もどしたやき麩に卵をからめて油で揚げた商品です。厚揚げにも似たようなコクと旨みが楽しめます。おでんや煮物などにどうぞ。コトコト煮えた具のお出汁がお麩にじんわり染み込んで、ほら、頬張るたびに笑顔が止まりません。

おでんに煮ても おいしい麩(150g)
注文番号 2382
税込価格 300円　冷凍　冷蔵
原材料／小麦蛋白質、重曹、小麦粉、卵、植物油
賞味期間／冷凍2ヶ月・冷蔵7日

ごぼうと麩の相性抜群!

お麩でごぼうを巻き、甘辛い煮汁でじっくりこと、ふっくらと煮つけました。片栗粉をまぶし、煮る前に一度カラりと揚げたことで、味にはコクが。ヘルシーながら、ごぼうの肉巻きのような食べ応えと、ご飯のお供にぴったりの美味しさです。

ごぼうの麩巻き(2本入)
注文番号 2393
税込価格 475円　冷凍　冷蔵
原材料／小麦蛋白質、重曹、小麦粉、ごぼう、片栗粉、砂糖、みりん、丸大豆醤油、かつお節
賞味期間／冷凍2ヶ月・冷蔵7日

ふそばとあげ麩

グルテンとそば粉で作ったふそばです。ゆで時間は1分間です。つるつる腰の強いふそばには当店のあげ麩が香ばしくよく合います。

ふそば(150g)
注文番号 2355
税込価格 216円
原材料／小麦蛋白質、デュラム粉、そば粉、小麦粉、酒精
賞味期間／30日
※冷凍とは同梱できません。

あげ麩(24個入)
注文番号 1113
税込価格 550円
原材料／小麦蛋白質、重曹、小麦粉、大豆油、菜種油
賞味期間／30日

いろいろなお料理に、文四郎麩のなま麩。

当地、東根市六田を流れる清流白水川の豊富な伏流水を使って作る腰のあるグルテンに、もち粉を加えてしっかりと練り上げてあります。鍋物やお刺身、和え物などいろいろな料理にお使いいただけます。

なま麩のしゃぶしゃぶ

なま麩料理調理のコツ

なま麩は半解凍のうちに切りますと形を崩さずに切れます。お刺身、あえ物、お茶うけなどにお使いの時は、湯通し（切ったなま麩を沸騰したお湯に三〇秒～一分間入れて熱を通す）をしていただきますとふんわりとし、舌ざわりが大変良くなります。冷水で冷ます。

※煮物、鍋物にお使いの時は、強火で煮ないこと・煮すぎないことです。ふたをしないで、コトコト味をふくめて下さい。

なま麩

なま麩の基本形。小麦蛋白質と山形産のもち粉の基本材料以外は何も入っていません。

しろ（1本）
注文番号 5528
税込価格 561円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉
賞味期間／5ヶ月

よもぎの香りよく、あえもの、田楽、湯豆腐、お茶うけなどに。

よもぎ麩（1本）
注文番号 5536
税込価格 561円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉、よもぎ
賞味期間／5ヶ月

大好評

山形の花「紅花」。色よく、お刺身、なべ物などに。

紅花麩（1本）
注文番号 5537
税込価格 561円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉、紅花
賞味期間／5ヶ月

あわ（粟）の舌ざわりよく、あえもの、天ぷら、田楽、なべ物などに。

あわ麩（1本）
注文番号 5538
税込価格 561円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉、あわ
賞味期間／5ヶ月

そばの国山形。なま麩にそばの実を入れてみました。揚げだしなどに。

むきそば麩（1本）
注文番号 5539
税込価格 561円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉、そば粉、むきそば
賞味期間／5ヶ月

お料理の彩りに、飾り麩

うめ麩（1本）
注文番号 5540
税込価格 432円

さくら麩（1本）
注文番号 5541
税込価格 432円

青葉もみじ麩（1本）
注文番号 5543
税込価格 432円

もみじ麩（1本）
注文番号 5544
税込価格 432円

てまり麩（10個）
注文番号 5545
税込価格 540円

原材料／小麦蛋白質、もち粉、合成着色料
賞味期間／5ヶ月 冷凍

なま麩のお供に

無添加のゆずみそ・かつおみそです。

マルタ醸造さんの
かつおみそ（150g）
注文番号 2354
税込価格 616円
原材料／米みそ（甘口、辛口）、かつお節、水飴、酒精
賞味期間／8ヶ月

マルタ醸造さんの
ゆずみそ（150g）
注文番号 2353
税込価格 616円
原材料／米みそ（甘口）、ゆず、砂糖、水飴、酒精
賞味期間／8ヶ月

よもぎ麩に黒豆みつと風味豊かな黒大豆きなこがよく合います。

佐藤製餡所さんの
黒大豆きな粉と黒豆みつ
（きな粉1袋、黒豆みつ2個）
注文番号 6262
税込価格 410円 冷凍
原材料／黒大豆（山形県産）、砂糖、塩

なま麩ぜんざい

もっちりとしてふわっとしたなま麩に、程良い甘さのつぶあんのバランスが絶妙です。自然解凍または別容器であたためてもおいしいです。

なま麩ぜんざい
（つぶつぶあん150g）
注文番号 6111
税込価格 453円 冷凍
原材料／小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、塩
賞味期間／2ヶ月
※解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。

なま麩詰合せ
しろ、よもぎ麩、紅花麩、あわ麩、むきそば麩（各1本）
注文番号 2101
税込価格 2,915円

麩懐石料理処清居　謹製

麩まんじゅう

冬季限定、ごまあん

ごまには小さな一粒の中に栄養素がぎっしり詰まっています。その栄養価は植物性食品の中ではトップクラス。日本では昔からごまは「食べる丸薬」と呼ばれ食されてきました。文四郎自信作のごまの麩まんじゅうをどうぞご賞味下さい。

期間限定

麩まんじゅう［ごまあん］
（5個入）

注文番号 3574　冷凍

税込価格 864円

原材料／小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、胡麻
賞味期間／2ヶ月

※解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。

4/30までの期間限定

大好評

六田水が生む麩まんじゅう。

東根は扇状地という地形から、果樹や葉タバコ、麦などが育てられてきました。享和年間（1801～1803年）に上方からやってきた職人は、六田に麩の製造に欠かせない「水」と「麦」があることを知り、その技術を伝えていったと言われています。地層をゆっくりゆっくり流れ、濾過された水は、春夏秋冬を通じて13～14℃。不純物が少なく、無味無臭。そしてやわらかな、優しい飲み心地。この特徴こそが、良質の麩に欠かせないのです。

つぶつぶあん

厳選した北海道十勝産小豆使用。特別につぶつぶ小豆を多くしました。

麩まんじゅう［つぶつぶあん］（5個入）

注文番号 3580　冷凍

税込価格 810円

原材料／小麦蛋白質、もち粉、小豆、砂糖、塩
賞味期間／2ヶ月

こしあん

ほんのり甘いこしあんをよもぎ麩でつつみました。笹の香りもたまりません。

麩まんじゅう［こしあん］（5個入）

注文番号 3534　冷凍

税込価格 810円

原材料／小麦蛋白質、もち粉、よもぎ、小豆、砂糖、塩　賞味期間／2ヶ月

白みそあん

しろみそあんを白なま麩でつつみました。みその風味がやさしい味わいです。

麩まんじゅう［しろみそあん］（5個入）

注文番号 3535　冷凍

税込価格 810円

原材料／小麦蛋白質、もち粉、みそ、砂糖、白いんげん、塩　賞味期間／2ヶ月

4/30までの期間限定

期間限定　冷凍

ごまあん麩まんじゅう詰合せ
ごまあん麩まんじゅう（3袋入）

注文番号 2123　税込価格 2, 702円

※麩まんじゅうは解凍後は冷蔵保存で2日以内にお召し上がり下さい。

椀種をなま麩で包んだ、かやく麩まんじゅう

お吸物の椀種です。かやくの中はやき麩、椎茸、ゆり根、ゆず、きくらげを白なま麩で包みました。上には銀杏がのっています。椀種にしてお客様のおもてなしに。茶碗蒸しの種にもどうぞ。また様々なお料理にお使いください。

かやく麩まんじゅう
（5個入）

注文番号 2348

税込価格 810円　冷凍

原材料／小麦蛋白質、もち粉、小麦粉、ゆず、しいたけ、銀杏、百合根、きくらげ、砂糖、丸大豆醤油
賞味期間／5ヶ月

数量限定

かやく麩まんじゅうの茶碗蒸し

かやく麩まんじゅうのお吸物

サクッとお麩のおやつ

「ふかりんとう」誕生秘話

「ふかりんとう」が誕生したのは、今から２５年ほど前のこと。お麩を調理することなく、焼きたての香ばしさそのままに、もっと気軽に食べてもらうことはできないだろうか、そう考えたのがきっかけでした。そもそも文四郎麩で育つ子ども達は、お腹がすくとお麩をそのまま食べていたもの。時にはおばあちゃんが、油で揚げてお砂糖をかけたおやつを作ってくれたりしていました。その親しみやすさがヒントとなり、かりんとう開発へと歩みを進めたのです。

目指したのは、誰もが何個でも食べたくなるおいしさ。そして何より、お麩本来の風味を伝えられること。そこで生地には、３０年前から地域の学校給食用に作られている、一口サイズの車麩を選びました。味付けの黒糖は、甘すぎず、焦げにくい調理に適した量を研究。お麩の表情を見つめ高温で揚げ、職人が丁寧に黒糖を絡めることで、さっくりと口の中でほどけるような、お麩ならではのかりんとうに仕上げました。

届けたい、お麩のおいしさ

今ではふかりんとうのほか、白砂糖・スキムミルクをからめ、シナモンの風味を加えた「ふどーなつ」も合わせて定番のおやつとなりました。地域では子どもからお年寄りまで日常のおやつとして食べられ、また贈答品からお土産まで、多くの方に愛されています。

どんなに人気が出ても、最も大切なのは基本となる「お麩」。お客様の食卓を想い描きながら、機械ではなく職人が丁寧に手作りしているため、大量生産はできません。主に店頭での販売を続けながら、これからもお麩の魅力を伝え続けて参ります。

味付けや調理は、麩の機嫌をとりながら手作業で行われる

ふどーなつ（100g）
注文番号 3533
税込価格 356円
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹、砂糖、シナモン、植物油、スキムミルク
賞味期間／30日

ふかりんとう（100g）
注文番号 3532
税込価格 356円
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹、黒砂糖、植物油
賞味期間／30日

大好評

ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう2袋・ふどーなつ1袋
注文番号 3107
税込価格 1,179円
賞味期間／30日

ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう2袋・ふどーなつ2袋
注文番号 3563
税込価格 1,535円
賞味期間／30日

高温でサクッと揚げられる、ふかりんとう

食卓を彩る、麩のお惣菜。

話題の麩のからあげ

麩にしょうが風味の下味をつけて唐揚げをつくりました。肉を召し上がれない方にも鶏肉の食感があります。「秘密のケンミンショー」でベストテン入りしてから人気の商品です。

大好評

麩のからあげ（10個入）
注文番号 2388
税込価格 300円
冷凍 冷蔵
原材料／小麦蛋白質、重曹、小麦粉、砂糖、丸大豆醤油、生姜、片栗粉、植物油
賞味期間／冷凍2ヶ月・冷蔵7日

ご家庭ですぐ食べられる、味付ふ鰻もどき。

「ふ鰻もどき」を、ご家庭で簡単にお召し上がりいただけるように、味付けいたしました。そのまま温めてどうぞ。

味付ふ鰻もどき（3枚入）
注文番号 2122
税込価格 428円
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹、なす、しいたけ、卵、片栗粉、丸大豆醤油、植物油、塩、砂糖、のり、タレ（醤油、砂糖、みりん）
賞味期間／冷凍2ヶ月・冷蔵3日
冷凍 冷蔵

ふ鰻もどき

やき麩、なすと椎茸を練り合わせ、卵、片栗粉でつなぎ、皮はのりのうなぎもどきです。解凍し、甘辛の煮汁で煮付け、ご飯の上にのせてお召し上がりください。

※たれは添付しておりません（別売）

ふ鰻もどき（5枚入）
注文番号 2347
税込価格 594円
冷凍
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹、なす、しいたけ、卵、片栗粉、丸大豆醤油、植物油、塩、砂糖、のり
賞味期間／5ヶ月

鰻のたれ（1個・5枚用）
注文番号 6259
税込価格 86円
原材料／丸大豆醤油、水飴、砂糖、みりん、カラメル色素、清酒、アミノ酸等、V、B1
賞味期間／10ヶ月

六田しぐれ

グルテンを無添加の醤油でじっくり煮込んだ麩のつくだ煮です。ごはんや酒のつまみによくあいます。文四郎の自信作。

六田しぐれ（しょうが味）（120g）
注文番号 2352
税込価格 540円

六田しぐれ（山椒風味）（120g）
注文番号 2108
税込価格 540円

原材料／小麦蛋白質、丸大豆醤油、砂糖、清酒、みりん、昆布だし、山椒の葉（しょうが味の場合は生姜）
賞味期間／2ヶ月

ふ～どん（麩うどん）

小麦蛋白質（グルテン）を入れることにより、シコシコ感が出てきてのびにくくなります。6～7分間茹でて冷やし、ざるうどんでどうぞ。

ふ～どん（麩うどん）（200g）
注文番号 2106
税込価格 216円
原材料／小麦蛋白質、小麦粉、ライ麦粉、食塩、クチナシ色素、酒精
賞味期間／30日
※冷凍とは同梱できません。

あげ麩のふくめ煮

お盆のころによく食べるふるさとの味あげ麩。その味を通年楽しめるようにおだしと丸大豆醤油、山椒風味で煮上げました。

あげ麩のふくめ煮（15個入）
注文番号 2378
税込価格 450円
原材料／小麦蛋白質、重曹、小麦粉、大豆油、菜種油、丸大豆醤油、砂糖、かつお節、昆布、清酒、山椒
賞味期間／冷凍2ヶ月・冷蔵15日
冷凍 冷蔵

紅花入り、ふ餅

小麦に含まれるグルテンの力でふっくらもちもちに蒸かしたふ餅。六田地区で昔から作られてきた懐かしい伝統の味です。

紅花入り ふ餅（200g）
注文番号 3597
税込価格 500円
原材料／小麦粉、かぼちゃ、砂糖、牛乳、卵、蜂蜜、重曹、本格醸造りんご酢、白醤油、サラダ油、くるみ、紅花
賞味期間／冷凍1ヶ月・冷蔵3日
冷凍 冷蔵

山形の麸をたっぷり詰め込みました。贈り物に山形の麸づくし。

山形の麸づくし（三）
おし麸×4、くるま麸×2、庄内麸、まめ麸、
六田しぐれ（しょうが味）

注文番号 **2104**
税込価格 **3,844円**
賞味期間／2ヶ月

山形の麸づくし（二）
おし麸×2、くるま麸×2、
庄内麸、まめ麸、
京あられ×2

注文番号 **1631**
賞味期間／10ヶ月
税込価格 **3,207円**

山形の麸づくし（一）
おし麸×2、くるま麸、庄内麸、
まめ麸、京あられ×2、星の麸、
うず巻麸

注文番号 **1630**
賞味期間／10ヶ月
税込価格 **2,559円**

なま麸の心づくし（三）
よもぎ麸、紅花麸、あわ麸、
麸まんじゅう（つぶつぶあん）、
かやくまんじゅう、手まり麸、
もみじ麸、ふ豆乳コロッケ、
ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 **5214**
税込価格 **5,549円**

なま麸の心づくし（二）
よもぎ麸、紅花麸、
麸まんじゅう（つぶつぶあん）、
かやくまんじゅう、手まり麸、
もみじ麸、ふ豆乳コロッケ、
ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 **5251**
税込価格 **4,988円**

なま麸の心づくし（一）
よもぎ麸、紅花麸、
麸まんじゅう（つぶつぶあん）、
手まり麸、おし麸、ふ豆乳コロッケ、
ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 **5250**
税込価格 **4,329円**

大好評

やき麸とふ菓子詰合せ（二）
おし麸×2、くるま麸×2、
ふかりんとう×2、ふどーなつ×2

注文番号 **2119**
税込価格 **3,207円**
賞味期間／30日

やき麸とふ菓子詰合せ（一）
おし麸×2、くるま麸、
ふかりんとう×2、ふどーなつ

注文番号 **2118**
税込価格 **2,559円**
賞味期間／30日

麸まんじゅう詰合せ
こしあん、しろみそあん、
つぶつぶあん、ごまあん

注文番号 **2103**
税込価格 **3,404円**

大好評

ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう3袋・ふどーなつ3袋

注文番号 **3109**
税込価格 **2,248円**
賞味期間／30日

なま麸詰合せ
しろ、よもぎ麸、紅花麸、あわ麸、
むきそば麸（各１本）

注文番号 **2101**
税込価格 **2,915円**

ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう2袋・ふどーなつ2袋

注文番号 **3563**
税込価格 **1,535円**
賞味期間／30日

ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう2袋・ふどーなつ1袋

注文番号 **3107**
税込価格 **1,179円**
賞味期間／30日

ふそばとふ～どん詰合せ
ふそば×5袋、ふ～どん×5袋
※冷凍とは同梱できません。

注文番号 **2121**
税込価格 **2,160円**
賞味期間／30日

東根逸品詰合せ
おし麸、あづま麸、ふかりんとう、ふどーなつ、
六田しぐれ、東根豆糖、寿松、飯喰は

注文番号 **6269**
税込価格 **4,235円**
賞味期間／30日

なま麸おもてなしセット
よもぎ麸１本、紅花麸１本、かやくまんじゅう５個、
うめ麸１本、てまり麸１０個、麸まんじゅう（つぶつぶあん）５個

注文番号 **5266**
税込価格 **3,824円**

YAMAGATA SPECIAL 山形の豊富な自然が生む 山形の逸品

尾花沢市

大好評

山形県尾花沢市・森山養魚場さんの鯉です。食品添加物を一切使用しない製品です。

森山養魚場さんの鯉のカルシウム煮（甘煮）（1切）

注文番号 4589

税込価格 540円

原材料 ／鯉（山形産）、砂糖、醤油、酒、本格醸造りんご酢
賞味期間／2ケ月

森山養魚場さんの岩三郎詰合せ
鯉のカルシウム煮×2袋、にしん煮×2袋、こぶ巻×2袋

注文番号 4594

税込価格 3,240円

尾花沢市

添加物を一切使用しないで、昔ながらの味付けでじっくり時間をかけて煮込んだ昆布巻きです。年末年始にどうぞ。

森山養魚場さんのこぶ巻
（2本入）

注文番号 4599

税込価格 540円

原材料 ／昆布、にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒
賞味期間／2ケ月

森山養魚場さんの岩三郎のにしん煮（うまにしん）
（2本入）

注文番号 4598

税込価格 540円

原材料 ／にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒
賞味期間／2ケ月

堅いにしんを丸大豆醤油と砂糖、酒だけで煮上げたやわらかな姿煮です。にしんそばや酒のおつまみに最適です。

尾花沢市

東根市

まめとうやさんの東根豆糖（落花生黒糖100ｇ）

東根に昔から伝わるお菓子で、落花生に黒砂糖をからめたものです。

注文番号 4557 税込価格 540円

原材料 ／落花生（中国産有機栽培）、砂糖、小麦粉
賞味期間／2ケ月

東根市

まめとうやさんの東根豆糖（白砂糖・紅花入100ｇ）

落花生に白砂糖をからめ、山形の花「紅花」をまぶしたものです。

注文番号 4558 税込価格 540円

原材料 ／落花生（中国産有機栽培）、砂糖、小麦粉、紅花
賞味期間／2ケ月

鯉の宮坂さんの黒毛和牛入 山形のいも煮

山形のいも煮会は、親しい友人などと一緒に鍋を囲む、東北ではなくてはならぬ秋の行事になっております。東北各県でも中身や味付けはいろいろですが、和牛にちぎりこんにゃく、しめじ、長ねぎがはいった醤油味のいも煮です。

1人前

注文番号 4113 税込価格 648円

原材料 ／野菜（里芋、ねぎ、ぶなしめじ）、こんにゃく、牛肉（山形県産）、醤油、かつお節エキス、砂糖、清酒、椎茸昆布混合エキス、食塩、水酸化カルシウム、（原材料の一部に小麦、大豆を含む） 賞味期間／10ケ月

鯉の宮坂さんの凍寒棒だら煮

遠い昔を思い出させる故郷の味。
北海道斜里産の寒干し棒だらを本醸造の醤油と赤ワインをたっぷり使い煮あげました。

150ｇ和紙袋入

注文番号 4112 税込価格 601円

原材料 ／助そう鱈、砂糖、醤油、赤ワイン、清酒、みりん、還元水あめ、（一部に小麦、大豆を含む） 賞味期間／8ケ月

東根市

壽屋寿香蔵さんの飯喰は（ままけは）（150g）

注文番号 4586

税込価格 432円

原材料 ／米、米麹、青唐辛子、白瓜、丸大豆醤油、米焼酎、みりん粕、昆布、本格醸造りんご酢、梅シロップ、赤唐辛子
賞味期間／60日

ピリッという辛さが食欲を増し、ごはんにかけますと何杯でもおかわりできるおいしさです。

東根市

壽屋寿香蔵さんの梅たくあん（1/2本）

注文番号 4567

税込価格 540円

原材料 ／大根、梅シロップ、食塩　賞味期間／30日
※冷凍とは同梱できません。

冷蔵

梅しづくに青首大根をじっくりと漬け込みました。主に生食用に使われる青首大根を使用していますので、ぱりぱりとした歯さわりです。

東根市

11月中旬～
3月末日までの期間限定

壽屋寿香蔵さんの赤かぶ漬（130ｇ）

注文番号 4576

税込価格 388円

原材料 ／赤かぶ、梅シロップ、本格醸造りんご酢、食塩　賞味期間／40日
※冷凍とは同梱できません。

冷蔵

爽やかな甘みに酸味をおり混ぜ、かぶ特有のちょっとした辛みがきいておいしい漬物です。

※壽屋寿香蔵さんの商品は、食品添加物を一切使用していないため通常より日持ちがしませんことをご了承下さい。また作柄の状況によっては、早期に終了する場合もございます。

東根市

松扇堂さんの寿松（じゅしょう）（18個）

注文番号 4568

税込価格 648円

原材料 ／小麦粉、砂糖、卵、植物油脂、白ごま、膨張剤
賞味期間／2ケ月

水を一滴も使わず、卵のみで練り、むき白胡麻を加え一本一本手作りで焼き上げる風味は、伝統を頑なに守る職人の味を作ります。

東根市

心風亭さんのショリショリ豆（35g）

注文番号 4584

税込価格 162円

原材料 ／大豆（山形県産100%）、グラニュー糖、砂糖、米油、醤油
賞味期間／21日

豆を油で揚げて砂糖醤油に絡めたもの。ショリショリとした歯ごたえとほどよい甘みがたまりません。

※写真は調理例です。

みうら食品さんの冷たい肉そば（二人前たれ付）

注文番号 4114

税込価格 356円

原材料 ／めん［小麦粉、そば粉、澱粉、食塩、小麦たん白］たれ［醤油、砂糖、植物油脂、ガラスープ、食塩、かつおぶしエキス、かつおエキス、澱粉、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む）］
賞味期間／10ケ月

山形・河北町の冷たい肉そば。具は親鶏とネギがメインで、つゆは鶏だし、のびないように冷やして出したのが始まりです。B-1グランプリ出場！

※写真は調理例です。

みうら食品さんの鳥中華（二人前たれ付）

注文番号 4115

税込価格 324円

原材料 ／めん［小麦粉、食塩、かんすい、クチナシ色素］たれ［醤油、砂糖、チキンエキス、たん白加水分解物、食塩、植物油脂、かつおぶしエキス、こんぶエキス、でん粉、たまねぎ、ねぎエキス、そうだかつおぶしエキス、こんぶ、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、酸化防止剤（ローズマリー抽出物、ビタミンE）、（原材料の一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、豚肉を含む）］賞味期間／10ケ月

そば屋さんのそばつゆをベースにした鶏味の和風中華そばが楽しめます。

ふ料理処「清居」のご案内

東根市六田地区は、江戸時代から羽州街道の宿場町として栄えてまいりました。当時、たいせつな宿客を自慢の麩料理でもてなし、たいへん喜ばれたという話が今も残っております。当店主六代目文四郎は、先人の偉業に習い、六田麩のおいしさを味わっていただきたく、地元で採れた四季折々の材料を使った、六田ふ懐石料理処「清居」を開いております。どうぞご利用下さいませ。お待ち申し上げております。

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組み

席の配置の工夫による飛沫防止・入店制限／出入口にアルコール消毒の設置／常時換気／店内と従業員の定期的な消毒と健康（発熱・体調不良等）チェック　など

今後も引き続きお客様と従業員の安心・安全を守りながら、細心の注意を払い営業を続けてまいります。

要予約 六田ふ懐石ごっつお
3,300円（税込）

六田ふ懐石料理処 清居 せいご

お問い合せ・ご予約は　創業文久年間 文四郎麩

TEL（無料）0120(79)0117／FAX（無料）0120(79)0186
受付時間　AM9:00～PM7:00　　受付時間　24時間

ホームページからもご予約いただけます。　http://www.bunshiro-fu.com　文四郎麩　検索

●予約方法／電話かファックス又は、インターネットでお申し込みください。
●一日三回の懐石予約となります。
【一の席刻】11:30～　【二の席刻】13:00～　【三の席刻】14:30～　よりお選びいただきます。
●定休日／第一・第三・第五月曜日（祝日の場合は翌日）
●前日までの予約ですが、各席刻の席数が限られておりますので、お断りする場合がございます。