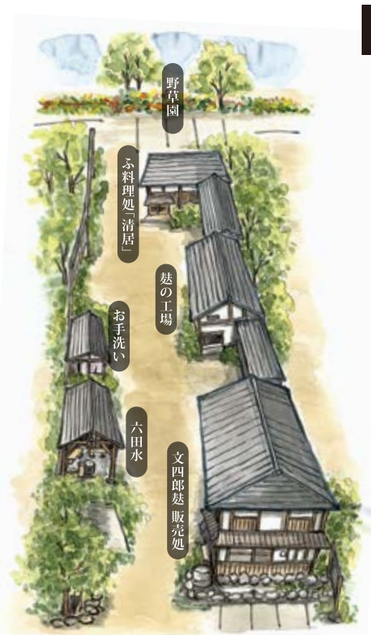
特集
あの人に贈りたい、文四郎麩

麩の唐揚げ
茄子とかぼちゃの
とろり炒め

創業文久年間
文四郎麩

第56号
令和4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梱包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 ポスフ 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。

Facebook　Instagram　LINE

(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

本カタログの有効期限は2022年10月～2023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。）

あの人に贈りたい、文四郎麩

日本、そして地域には古くから続く贈り物の文化があります。お誕生日や結婚式、お葬式・法事、お中元にお歳暮・ご年始、それから様々な記念日…贈る方のことを想いながら選ぶその一時も、大切なものです。今日は誰かに気持ちを伝えたいと考えた際に、ぜひ選んでほしい、文四郎麩についてご紹介します。

贈りたいのは生活の中で活きる、お麩の食文化

六田地区のある東根市やその周辺には、冠婚葬祭の贈り物やお返しに、お麩を選ぶ文化があります。近年地域の特色が少なくなりつつある贈り物文化ですが、常連さんの中にはご葬儀の盛り籠にお麩を選ぶ方も。様々な種類のお麩でいっぱいの盛り籠は、日持ちが良いのでしばらく飾っておくことができ、また遠くから来られた参列者へお土産として分けてあげることもできます。地域性が感じられると、皆様に大変喜ばれているのです。

お麩は六田地区に江戸時代から続く、伝統食品。どの時代も「美味しい」と食べていただき現代に繋がれていることが、本当に素晴らしいです。ですから私たちは、お麩の味、食べ方、魅力を今の時代を生きる人々に届けていくことが、使命だと感じています。そこで文四郎麩では、お麩焼体

羽州六田麩街道

羽州街道のここ東根の六田地区は宿場町として五００年の歴史があり秋田佐竹藩の参勤交代の宿場としてもおおいに賑わいました。またここを流れる「白水川」と豊富な湧水そして小麦の栽培に恵まれた土地だったため昔より麩作りが盛んに行われてきました。今も文四郎麩をはじめ四軒の老舗の麩屋がこの街道沿いに軒を並べています。

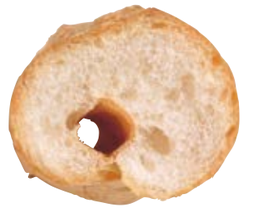
創業文久年間
文四郎麩

六田麩街道56号のご案内

頁数 03 あの人に贈りたい、文四郎麩

頁数

07 新発売、麩の餃子
08 六田の焼麩
10 なま麩
12 麩まんじゅう
14 季節のおすすめ商品
16 ふかりんとう・ふどーなつ
17 麩のお惣菜
18 山形の逸品
20 詰合せ商品のご案内
23 ふ懐石料理処「清居」



ふ

験も実施しています。コロナ禍には、ガーデニングされた裏庭の木陰で、体験してもらいました。焼きたてのお麸はサクサクとした歯触りで香りも抜群。その後六田ふ懐石料理処「清居」でお料理をお召し上がりいただくと、調理法で異なる味わいや食感に、皆様大変驚かれるのです。日持ちが良く、手軽に無駄なく活用できると、親しい方のお土産としても求められています。お麸焼き体験に興味のある方は、文四郎麸までお問い合せください。（要予約）

様々な調理法で異なる味わいや食感をお楽しみいただける六田ふ懐石料理処「清居」のお料理（要予約）。

裏庭でのお麸焼き体験の様子

贈り物に
山形のお麸づくし

お麸が贈り物として選ばれる理由には、地域性の他にその栄養価があるかもしれません。体に吸収されやすく、消化も良い、高たんぱくな食材で、離乳食としてもおススメです。そして原料のグルテンにはグルタミン酸が多く含まれており、大人の脳の発達にも良いとされています。グルタミン酸は旨み成分。お麸はカロリーが少ないのに、料理はとても美味しく仕上がるという、万能食材と言えるでしょう。

さて何を贈ろうか、と迷われた際には贈る方を想像してみてください。お料理が好きな方には、アレンジが楽しい「やき麸」「おし麸」はいかがでしょうか。冬はあったかい煮物やスープに。お料理が苦手な方、忙しそうな方には、解凍してすぐに食べられる「お麸のからあげ」「ごぼうの麸巻き」などのお惣菜も。お正月の忙しい時期にも重宝するかもしれません。若い方に喜ばれているのは冷凍の「生麸」。解凍してアイスクリームなどとデザートとして、またすき焼きや焼き肉と一緒に調理して食べるなど、もっちりとした食感が人気です。

購入いただいた方、贈り物の中にもレシピをお付けいたします。最近お麸は、肉や魚を食べないベジタリアンの方にも注目される食材となりました。作り置きや冷凍もできる特質も活かしながら、日々の食卓でお召し上がりください。

お料理が好きな方には、アレンジが楽しい「やき麸」「おし麸」で、冬はあったかい煮物やスープに。（写真・麸入り肉じゃが）

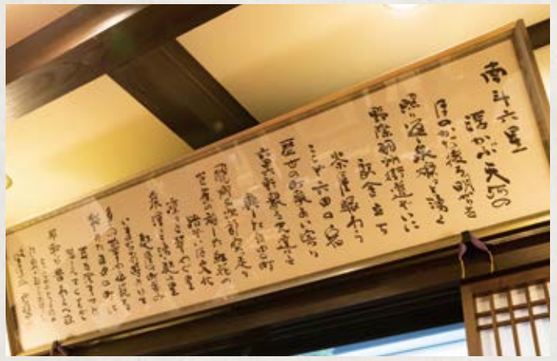
お料理が苦手な方、忙しそうな方には、解凍してすぐに食べられるお惣菜を。（写真・ごぼうの麸巻き）

包装紙で知る
六田麸の歴史

お麸のお料理は昔ながらの煮物から、新たな魅力に気づくイタリアンやカレー風味など様々なアレンジで進化を続けていますが、そのルーツを知ってもっと興味を持ってほしいと、文四郎麸の包装紙には六田の歴史を絵と詩でデザインしています。

絵は日展にも入選された東根市の画家、武田靖夫さんが描いてくださった「麸作り作業絵図」で、作り手の息遣いも見えるようです。詩は齋藤茂吉文化賞を受賞された、東根市で小中高等学校の教諭を務めながら文筆活動を行っていた安達徹さんが書かれたもので、江戸時代宿場町として賑わっていた頃の様子を伝えています。文字は日展の書道部門で入賞も果たされた東根市の書道家、植松弘祥さんが演出してくださいました。原画、原書はどちらも文四郎麸の店内にて展示しておりますので、ぜひご覧ください。

若い方に喜ばれているのは冷凍の「生麸」。解凍してアイスクリームなどとデザートとして一緒にどうぞ。（写真・よもぎ麸）



添えられている詩は、東根市出身の作家　安達徹さんに六田の歴史と風土を「南斗六星」と題し書いていただいたもので、書家　植松弘祥さんに書にしていただきました。

お客様に伝統の味とその歴史を伝え続けたいと、昭和40年代に創業当時の様子を東根市出身の洋画家武田靖夫さんに描いていただいたものです。

心に寄り添う
贈り物に
文四郎麸を

コロナ禍で当店はお店を休業したり、人数制限をするなど対策を行ってきました。いつも心にあったのは、お客様への感謝。そしてお麸を「知ってもらいたい」「食べてもらいたい」ということ。お客様との距離ができ、空いた時間には「お麸料理をもっとグレードアップしたい」と試行錯誤。遊び心をプラスして、自然の中に息づく植物や木の実と豊かな一皿に仕上げたりもしました。現在も人数制限は行っていますが、裏庭では四季折々たくさんの美しい花々を咲かせ、心地よい時間が流れています。ぜひ文四郎麸にお越しいただき、よりお麸の魅力を感じていただきながら、贈り物を求め、作り手の人情をも伝えるその味を広めていただければ幸いです。

やき麸と白菜、豚肉のいため煮

家庭料理としての定番、どなた様にも「美味しい」と評判です。小分けにしてトマトジュース煮。カレールーを溶かしてカレー煮。イタリアン風やカレー風も簡単！

材料　4人分
やき麸…50g　白菜…300g　じゃがいも…3ヶ
豚肉…300g　エノキ茸…1袋　お酒…少々
【A】ダシ汁…3・5カップ　醤油…大さじ4
　砂糖…大さじ4　みりん…大さじ2
トマトジュース…100cc　カレールー…1／2ヶ
パセリ…少々　ダシ汁…50cc

【作り方】

①やき麸は水で芯がやわらかくなるまで良くもどし（約20分）、水を切り一口大に切る。白菜は300グラムを洗いそのまま皿に乗せラップをかけレンジで600Wで2～3分しんなりさせて一口大に切っておく。豚肉、じゃがいも、エノキ茸それぞれ切りそろえる。豚肉には酒を少々ふりかけておく。

②お鍋かフライパンに豚肉を入れ中火で炒める。豚肉に火が通ったら取り出し、その中にじゃがいもを炒める。少し火が通ったら、やき麸も入れ炒める。そして豚肉を戻し入れ白菜、エノキ茸も入れ、その中に四人分のダシの割合Ⓐを入れ煮えてきたら、おとしぶたをして弱火にし調理をして20分コトコト。和風の煮物の出来上がり。

③また、一人前位の煮物を取り出し、その中にトマトジュースを入れ弱火で7～8分コトコト、イタリアン風のトマト煮が出来上がり、最後にパセリのミジン切りを散らす。また、一人前位の煮物をダシ汁を取り出し、カレールーをダシ汁50ccで溶かし煮物に入れて弱火で7～8分、カレー風の煮物が味わえます。必ず調味して下さい。

麸料理三つの基本

おいしい麸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、うんまい麸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。

麸料理レシピ

麸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。

新発売、麸の餃子

麸ミートを使った ヘルシー餃子で健康管理。

市内の人気中華店とコラボレーション

東根自慢のお麸をもっと手軽にご家庭で食べてほしいと、新たに「ふ餃子」が誕生しました。東根市内にある中華料理の人気店「中華食堂　心風亭」とのコラボ商品です。1年以上の開発研究を経て、お麸ならではのヘルシーさに加え、他の食材の味わいがぎゅっと染み込む特徴を活かし、地元山形のニラやキャベツなど野菜のおいしさと旨味がたまらない餃子になりました。

お肉を使用していないので、粘りが少なくサラリとしていて、子どもからお年寄りまで食べやすく、日々のおかずやおつまみにぴったり。ベジタリアンや、宗教上お肉が食べられない方にも注目されています。料理人が丁寧に手づくりし、そのまま冷凍でお届け。自宅の定番メニューに、そしてご当地餃子として旅の話題と一緒にお土産にもどうぞ。

ふ餃子

銘店手作りのふ餃子をそのまま冷凍で。簡単に調理できるレシピ付き、自宅でできたて熱々のおいしさをお召し上がりください。冷凍庫にストックもおススメです。

ふ餃子（12個入）
注文番号 4124　税込価格 **864円**　冷凍

原材料／【餡】麸（小麦蛋白、小麦粉）（国内製造）、キャベツ、じゃがいも、ニラ、しいたけ、竹の子、ネギ、おろしニンニク、生姜、醤油、みりん、ごま油、酒、砂糖、食塩、胡椒／調味料（アミノ酸等）、重曹
【皮】小麦粉、植物油、食塩／加工でん粉、酒精、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）
賞味期間／00ヶ月

六田の焼麸

文四郎麸で皆様に愛される「やき麸」「おし麸」の原形は、共に「車麸」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。
六田麸の特徴は、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麸が選ばれる、人気のヒミツではないでしょうか。

六田のやき麸

江戸時代から作り伝えられてきた文四郎の車麸は昔、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本分の車麸が入って、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「やき麸」を選ばれているようです。

やき麸

できたてのやき麸を丸いまま切り、袋詰めした商品です。

大好評

やき麸（徳用）（200g）
注文番号 1107 税込価格 692円

伝統の車麸

丸い焼麸を十八センチの長さに切った商品です。

車麸（2本入）
注文番号 1110
税込価格 259円

あづま麸

あづま麸はおし麸を食べやすい大きさに切った商品です。

あづま麸（120g）
注文番号 1108 税込価格 601円

昔からの味、おし麸

人気 No.1

完成した車麸に蒸気をかけて圧縮し、コンパクトにしたのがおし麸です（さらに細かくしたのが「あづま麸」です）。車麸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、やき麸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。

おし麸（6枚入）
注文番号 1103 税込価格 777円

おし麸（4枚入）
注文番号 1101 税込価格 518円

原材料／小麦蛋白質、小麦粉、重曹　賞味期間／10ヶ月

大切な人への贈り物に

大好評

御焼麸（おし麸8枚入）
注文番号 1104 税込価格 1,399円

御焼麸（おし麸4枚入×6）
注文番号 1106 税込価格 3,258円

お料理に、粉の麸

六田の麸を粉状にしました。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。

麸〜粉（ふ〜こ）ちゃん（80g）
注文番号 1115
税込価格 259円
賞味期間／3ヶ月

いろいろなお料理に、文四郎麸のなま麸。

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。

なま麸のしゃぶしゃぶ

なま麸

なま麸の基本形。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 594円 冷凍
原材料 ／小麦蛋白質、もち粉
賞味期間／5ヶ月

大好評

よもぎの香りよく、あえもの、田楽、湯豆腐、お茶うけなどに。

よもぎ麸（1本）
注文番号 5536
税込価格 594円 冷凍
原材料 ／小麦蛋白質、もち粉、よもぎ
賞味期間／5ヶ月

山形の花「紅花」。色よく、お刺身、なべ物などに。

紅花麸（1本）
注文番号 5537
税込価格 594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。

あわ麸（1本）
注文番号 5538
税込価格 594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。なま麸にそばの実を入れてみました。揚げだしなどに。

むきそば麸（1本）
注文番号 5539
税込価格 594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、飾り麸

うめ麸（1本）
注文番号 5540
税込価格 486円

さくら麸（1本）
注文番号 5541
税込価格 486円

青葉もみじ麸（1本）
注文番号 5543
税込価格 486円

もみじ麸（1本）
注文番号 5544
税込価格 486円

てまり麸（10個）
注文番号 5545
税込価格 648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

なま麸のお供に

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

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

よもぎ麸に黒豆みつと風味豊かな
黒大豆きなこがよく合います。

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 3,120円 冷凍

なま麸料理調理のコツ

なま麸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（切ったなま麸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。冷水で冷まします。
※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。

麩懐石料理処清居　謹製

ごまあん麩まんじゅう

大好評

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

税込価格 918円

冷凍

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

期間限定

冷凍

麩まんじゅう詰合せ

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 3,660円

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

税込価格 864円

冷凍

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

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

税込価格 864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

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

税込価格 864円

冷凍

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

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 500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。

※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。

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。

六田の麩に欠かせない「銘水」でうっとりするほど上品に仕上げられた生麩の生地。絶妙なおいしさをぜひご賞味ください。

文四郎麸のお惣菜

季節のおすすめ

しっとりクリーミー ふ豆乳コロッケ。

大好評

やき麸と豆乳を練り合わせ、麸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 648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

ふそばとあげ麸

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麸が香ばしくてよく合います。

ふそば（150g）

注文番号 2355

税込価格 237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。

あげ麸（24個入）

注文番号 1113

税込価格 594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

話題の麸のからあげ

大好評

麸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。

麸のからあげ（10個入）

注文番号 2388

税込価格 356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

おでんに煮てもおいしい麸

もどしたやき麸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麸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麸（150g）

注文番号 2382

税込価格 324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

ごぼうと麸の相性抜群！

お麸でごぼうを巻き、甘辛い煮汁でじっくりことこと、ふっくらと煮つけました。片栗粉をまぶし、煮る前に一度カラリと揚げたことで、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。

ごぼうの麸巻き（2本入）

注文番号 2393

税込価格 540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

サクッとお麸のおやつ

届けたい、お麸のおいしさ

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「お麸」。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、これからもお麸の魅力を伝え続けて参ります。

べたくなるおいしさ。そして何より、お麸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、一口サイズの車麸を選びました。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。お麸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、お麸ならではのかりんとうに仕上げました。

「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。お麸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。そもそも文四郎麸で育つ子ども達は、お腹がすくとお麸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

味付けや調理は、麸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 388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

大好評

ふかりんとう（100g）
注文番号 3532
税込価格 388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

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 1,314円
賞味期間／30日

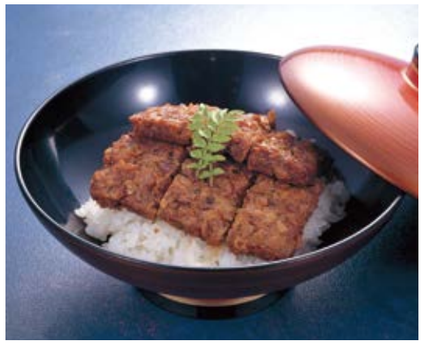
ふかりんとう・ふどーなつ詰合せ
ふかりんとう2袋・ふどーなつ2袋
注文番号 3563
税込価格 1,702円
賞味期間／30日

高温でサクッと揚げられる、ふかりんとう

食卓を彩る、麸のお惣菜。

ふ鰻もどき

やき麸、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 648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 108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

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 466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

椀種をなま麸で包んだ、かやく麸まんじゅう

お吸物の椀種です。かやくの中はやき麸、椎茸、ゆり根、ゆず、きくらげを白なま麸で包みました。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。

数量限定

かやく麸まんじゅう
（5個入）
注文番号 2348
税込価格 864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

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麸のつくだ煮です。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 594円

六田しぐれ（山椒風味）（120g）
注文番号 2108
税込価格 594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（麸うどん）

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（麸うどん）（200g）
注文番号 2106
税込価格 237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。

あげ麸のふくめ煮

お盆のころによく食べるふるさとの味あげ麸。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。

あげ麸のふくめ煮（15個入）
注文番号 2378
税込価格 486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 540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

YAMAGATA SPECIAL

山形の豊富な自然が生む

山形の逸品

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。

東根市

まめとうやさんの
東根豆糖（白砂糖・紅花入100ｇ）

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ヶ月

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。

東根市

まめとうやさんの
東根豆糖（落花生黒糖100ｇ）

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ヶ月

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。

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 810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 648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

松扇堂さんの
寿松（じゅしょう）（16個）

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。

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ヶ月

尾花沢市

大好評

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 600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

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 3,750円

尾花沢市

森山養魚場さんの
こぶ巻
（2本入）

注文番号 4599

税込価格 600円

原材料 ／昆布、にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒　賞味期間／2ケ月

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
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 600円

原材料 ／にしん、砂糖、丸大豆醤油、酒　賞味期間／2ケ月

尾花沢市

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。にしんでばや酒のおつまみに最適です。

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 410円

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。B1グランプリ出場!

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

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 356円

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。

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

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 518円

（240g）
注文番号 4587
税込価格 712円

原材料 ／麹、うり、青唐辛子、米、丸大豆醤油、米焼酎、梅シロップ、みりん粕、本格醸造りんご酢、昆布、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 648円　冷蔵

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。

ほのかな梅の香りと爽やかな歯ざわりです。当店のふ懐石料理処でお出ししている漬物です。

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（120ｇ）

注文番号 4576

税込価格 432円　冷蔵

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。

爽やかな甘みに酸味をおり混ぜ、かぶ特有のちょ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。

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 4,287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　税込価格 3,527円
賞味期間／10ヶ月

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　税込価格 2,814円
賞味期間／10ヶ月

どなたにもお喜びいただき、山形らしさを感じていただけるように、シンプルで素朴な包装紙でお包みいたします。山形の麸をたっぷり詰め込んだ三種の「麸づくし」をはじめ、バラエティ豊かな詰合せをご用意いたしました。

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 3,527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 2,814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 4,200円

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 3,120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、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 5,712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、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 5,118円

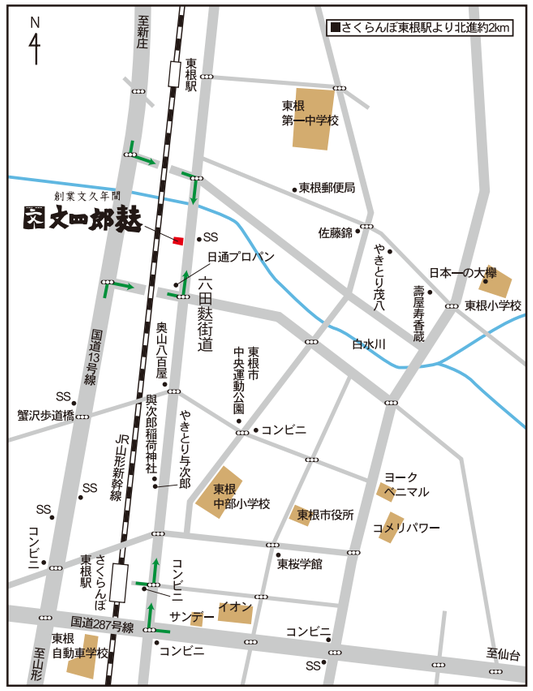
なま麸の心づくし（一）
よもぎ麸、紅花麸、麸まんじゅう（つぶつぶあん）、手まり麸、おし麸、ふ豆乳コロッケ、ふ鰻もどき、鰻のたれ

注文番号 5250　税込価格 4,772円

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。

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

全国旅行支援 **クーポン券利用可能店**

(12月下旬まで)

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
受付時間　AM9:00～PM7:00

FAX(無料) 0120(79)0186
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。

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 2,904円

麩まんじゅう詰合せ
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 3,660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1袋
注文番号 3107
税込価格 1,314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 1,702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3袋・ふどーなつ3袋
注文番号 3109
税込価格 2,478円
賞味期間／30日

大好評

文四郎麩の包装紙について

文四郎麩のパッケージや包装紙のデザインになっている、焼き麩づくりの風景。これは、お客様に伝統の味とその歴史を伝え続けたいと、昭和40年代に創業当時の様子を東根市出身の洋画家　武田靖夫さんに描いていただいたものです。また添えられている詩は、東根市出身の作家　安達徹さんに六田の歴史と風土を「南斗六星」と題し書いていただいたもので、書家　植松弘祥さんに書にしていただきました。六田の麩には欠かせない絵と書、どちらもその原本はお店に展示しておりますので、ぜひ皆様にもご覧いただきたいと思います。

東根逸品詰合せ
おし麩、あづま麩、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 4,454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 2,370円
賞味期間／30日