








新潟県産北陸4号 ダツタンそば商品

品目 (産地)	生産者	写真	特徴・こだわり	出荷可能時期													参考価格	規格	連絡先 問い合わせ時間	関連サイト	年間生産量、出荷量	発注方法	代金決済方法	注文から発送 までの日数	賞味期限	取引条件・発送形態 (宅配便等)	備考
				4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3												
ダツタンそば干麺 (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		健康に良い物は輸入に頼れないと品種改良されて生まれたダツタンそばです。新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号を皮をむいてから挽いてそばにしました。植物性ポリフェノール、ルチンが多く、普通種のそばに比べて、100倍多く含まれます。食べても苦そばなのに北陸4号は美味しく頂けます。塩分が1%以下なので蕎麦湯が飲めます。昔ながらの作り方で乾燥に1週間もかけて、ゆっくり干した干麺です。	←→													1把 300円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	5000把 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタン田舎そば干麺 (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		健康に良い物は輸入に頼れないと品種改良されて生まれたダツタンそばです。新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号を皮ごと挽いてそばにしました。植物性ポリフェノール、ルチンが多く、普通種のそばに比べて、100倍多く含まれます。食べても苦そばなのに北陸4号は美味しく頂けます。塩分が1%以下なので蕎麦湯が飲めます。昔ながらの作り方で乾燥に1週間もかけて、ゆっくり干した干麺です。	←→													1把 300円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	5000把 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	6日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそばパスタ (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号を使ったパスタです。植物性ポリフェノール、ルチンが多く、普通種のそばに比べて、100倍多く含まれます。ホワイトソースとの相性も良く、食べても苦そばなのに北陸4号は美味しく頂けます。昔ながらの作り方で乾燥に1週間もかけて、ゆっくり干したパスタの干麺です。	←→													1把 300円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	5000把 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	6日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタン冷凍茹で麺 (新潟県新発田市)	新発田市滝谷地区 新発田市農林水産課		新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号を特殊製粉で植物性ポリフェノールルチンが多く入った冷凍茹で麺です。ルチン・ケルセチン100g中108mg含有	←→													1個 180円 消費税別	内容量 150g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	10000個 出荷量はこの限りではない。						
ルチン君 (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		健康に良い物は輸入に頼れないと品種改良されて生まれたダツタンそばです。新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号 植物性ポリフェノール、ルチンが多く、普通種のそばに比べて、100倍多く含まれます。ルチン君の特徴は、ルチンの含有量をUPして、一般細菌数を無菌状態(300以下)にできた商品です。混ぜるだけで薬膳料理、薬膳スイーツに変わります。	←→													1袋 1000円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	5000袋 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	6日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタン蕎麦みそ (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		地元新発田産のダツタンそば粉と新潟県産米を手作り糀にした原料を使用し、添加物を一切使用せずに、越後加治川の温和な風土の中で熟成させて、「生きた味噌」にダツタンソバの植物性ポリフェノールの入ったルチン君を入れて熟成した日本初の味噌です。深い味わいの風味を醸し出しております。	←→													1袋 500円 消費税別	内容量 400g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1000袋 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	6日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
しけてんじゃねえよ (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		新発田産特別栽培米のコシヒカリを膨化しダツタンソバの植物性ポリフェノールの入ったルチン君で蜜を作りコーティングしたお菓子です。香ばささと蜜の味が今までに無い味わいです。	←→													1袋 300円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時～20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1000袋 出荷量はこの限りではない。	電話、FAX、インターネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	1年(常温)高温多湿は避ける	宅急便	大量の場合ご相談下さい。

品目 (産地)	生産者	写真	特徴・こだわり	出荷可能時期													参考価格	規格	連絡先 問い合わせ時間	関連サイト	年間生産量、出荷量	発注方法	代金決済方法	注文から発送 までの日数	賞味期限	取引条件・発送形態 (宅配便等)	備考
				4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3												
よ〜噛みなっせ (新潟県)	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		新潟県産大豆を煎り豆にして、ダツタンソバの植物性ポリフェノールの入ったルチン君で蜜を作りコーティングしたお菓子です。香ばしさと蜜の味が今までに無い味わいです。	←→													1袋 400円 消費税別	内容量 100g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1000袋 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	1年(常温)高温多湿は 避ける	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそば粉	山岳手打そば一寿 代表 板垣一寿 担当 板垣一寿		新潟県生れのダツタンソバ(北陸4号)新潟県産	←→													1袋 1000円 消費税別	内容量 500g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	2000袋 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	1年 冷蔵所(10℃以下)	宅配便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそば絹豆腐 (新潟県)	小山商店 新潟市稲荷岡		新潟県新潟県産減農薬栽培大豆とダツタンソバの植物性ポリフェノールの入ったルチン君を入れた豆腐です。豆腐に腰があり、塩で食べても美味しい!	←→													1袋 150円 消費税別	内容量 200g	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1000袋 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	5日(要冷蔵4℃以下)	宅急便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそばジェラード 花の口どけ (新潟県新潟市)	中野久平治 販売者 板垣一寿 新潟県新潟市下小 中山1024-15		新潟県ブランド認証商品 新潟県新潟県産牛乳とダツタンソバで作った純新潟県産です。植物性ポリフェノールのルチンが入ったアイスマルクです。カラダにやさしく濃厚で口どけ良いジェラートです。花の口どけは、山桜の花びらをイメージして名づけられました。口に入れると分かりませす!	←→													1カップ 350円 消費税別	内容量 100ml	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1回出荷量200個 年間生産量5000個・ 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	冷凍-20℃以下	宅急便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそばジェラード 花の口どけ 業務用 (新潟県新潟市)	中野久平治 販売者 板垣一寿 新潟県新潟市下小 中山1024-15		新潟県ブランド認証商品 新潟県新潟県産牛乳とダツタンソバで作った純新潟県産です。植物性ポリフェノールのルチンが入ったアイスマルクです。カラダにやさしく濃厚で口どけ良いジェラートです。花の口どけは、山桜の花びらをイメージして名づけられました。口に入れると分かりませす!	←→													1カップ 3600円 消費税別	内容量 2000ml	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1回出荷量20個 年間生産量500個・ 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	冷凍-20℃以下	宅急便	大量の場合ご相談下さい。
ダツタンそばジェラード 花の口どけ 業務用 (新潟県新潟市)	中野久平治 販売者 板垣一寿 新潟県新潟市下小 中山1024-15		新潟県ブランド認証商品 新潟県新潟県産牛乳とダツタンソバで作った純新潟県産です。植物性ポリフェノールのルチンが入ったアイスマルクです。カラダにやさしく濃厚で口どけ良いジェラートです。花の口どけは、山桜の花びらをイメージして名づけられました。口に入れると分かりませす!	←→													1カップ 6300円 消費税別	内容量 4000ml	山岳手打そば一寿 代表板垣一寿 電話0254-33-3480 FAX0254-33-3480 メール itagaki@iplus.jp お問合せ時間 10時~20時 (月火は除く)	【HP】 http://www.ichijyu.com/	1回出荷量10個 年間生産量500個・ 出荷量はこの限りではない	電話、FAX、インター ネットにて	着払い、現金払いまたは口座振込	7日	冷凍-20℃以下	宅急便	大量の場合ご相談下さい。