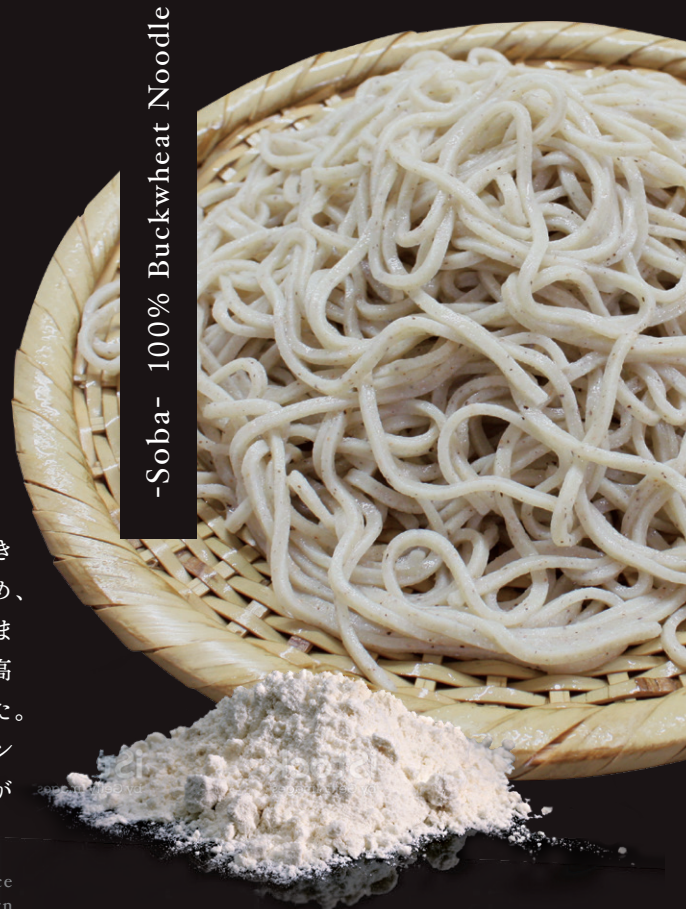


健康的な本格十割蕎麦が、だれでも簡単に楽しめる時代に。

Now, you can enjoy healthy and authentic Soba (100% buckwheat noodle) easily.

石臼挽きこそ、素材本来のパフォーマンスを最大限に引き出せる製粉方法です。熱を持たせず粉焼けしないため、素材の香りと風味を極限まで引き立たせることができます。押し出し式製麺機の開発で、これまで難易度の高かった十割蕎麦が誰でも簡単に打てるようになりました。石臼で自家製粉した蕎麦粉または弊社が提供するメイン州の蕎麦粉を使うことで、日本同等クオリティーの蕎麦がどこでも簡単に提供可能です。

Stone milling is the only method that maximizes the performance of natural ingredients. Since it does not heat up and does not burn the flour, the aroma and flavor of the ingredients can be brought out to the utmost limit. With the development of the Pushing Noodle Machine, 100% Buckwheat Noodle, which used to be very difficult to make, can now be made easily by anyone. By using buckwheat flour milled in house on a stone mill or stone milled flour from Maine state provided by our company, 100% buckwheat noodles of the same quality as in Japan can be easily served anywhere.



-Soba- 100% Buckwheat Noodle

PUSHING NOODLE MACHINE

押し出し式製麺機



VERTICAL ELECTRIC SIEVE

ふるい機



ELECTRIC STONE MILL

製粉機



NSF 認証の石臼製粉機 / ふるい機

Electric Stone Mill & Vertical Electric Sieve with NSF

日本のメーカーとして初めて、電動石臼製粉機のNSFを取得しました。これにより、アメリカで石臼自家製粉による十割蕎麦が作れるようになりました。またメイン州に蕎麦製粉工場を設立し、挽きたての蕎麦粉が全米に向けて提供可能に。日本と変わらない品質と価格の蕎麦を、アメリカ国内で仕入れられるルートを整備しました。

We were the first Japanese manufacturer to obtain NSF certification for our electric stone mill. This made it possible for everyone to make 100% buckwheat noodle easily. In addition, We have established a buckwheat flour mill in Maine, and now freshly ground buckwheat flour can be supplied to all over the States. We have developed a domestic purchasing channel in the U.S. with the same quality and price as in Japan.



- ◎回転数調節機能つき
Easy to adjust the rotational speed of stone
- ◎空挽き防止センサー付
stone stops automatically by proximity sensor
- ◎アクリルケースで粉が舞うのを防止
Powder does not fly due to acrylic case
- ◎ハンドル操作で石臼が上下し、掃除しやすい
Easy to clean the stone up by handle operation
- ◎供給調整レバーで細挽き、粗挽きの挽き分けが可能
Easy to adjust the roughness by flow regulating lever

製粉機

Electric Stone Mill



JC400A



C-360A

ふるい機

Vertical Electric Sieve



SN-370A

- ◎篩回転数もコントロールできる
Easy to adjust the rotational speed
- ◎網は載せるだけの簡単交換タイプ
Easy to exchange the sieve, just putting it on

	JC400A	C-360A	SN-370A
Stone Diameter	40cm	36cm	-
Stone Rotation Speed	10~30rotation/min	10~30rotation/min	-
Power	230V/400W	110V/400W	115V/90W
Mill Capacity	2kg~5kg/hour	1kg~3kg/hour	-
Hopper Capacity	15kg	5kg	2kg
(D)×(W)×(H)	(D)705×(W)700×(H)1500	(D)650×(W)610×(H)1195	(D)640×(W)500×(H)640
weight	210kg	112kg	50kg

押し出し式製麺機

Pushing Noodle Machine

本格的な十割蕎麦を、全米で楽しめる時代に。

Authentic Soba (100% buckwheat noodle) will be enjoyed everywhere in the United States.

これまで一部の蕎麦職人にしか作ることが出来なかった十割蕎麦が、弊社の『押し出し式製麺機』をお使いいただくことで、だれでも簡単にご提供いただくことができます。弊社子会社のオーロラ製粉所ではメイン州で収穫したオーガニック認証付き蕎麦を現地石臼挽きしております。そちらの粉をご使用いただくことで、日本と同じクオリティーでグルテンフリーの”石臼挽きたて十割蕎麦”が実現できます。

Our "Pushing Noodle Machine" makes it possible for everyone to serve authentic Soba (100% buckwheat noodle), which until now could only be made by a few Soba artisans. Our subsidiary, Aurora Flour Mill, grinds certified organic buckwheat harvested in Maine on site. By using this flour, you can enjoy the same quality of gluten-free, freshly stone-ground Soba as in Japan.



◎レバー 1つで簡単製麺
Easy operation with a single lever

◎約6秒で2食強を製麺
Only take about 6 seconds to make 2 serves

◎多加水蕎麦で茹で時間短縮
Boiling time is shortened by high-moisturerized

◎誰でも簡単に使えるシンプル設計
Simple design, easy for anyone to use

豊富な
栄養素
Soba's wealth
of nutrients

ルチン
Rutin

でん粉
Starch

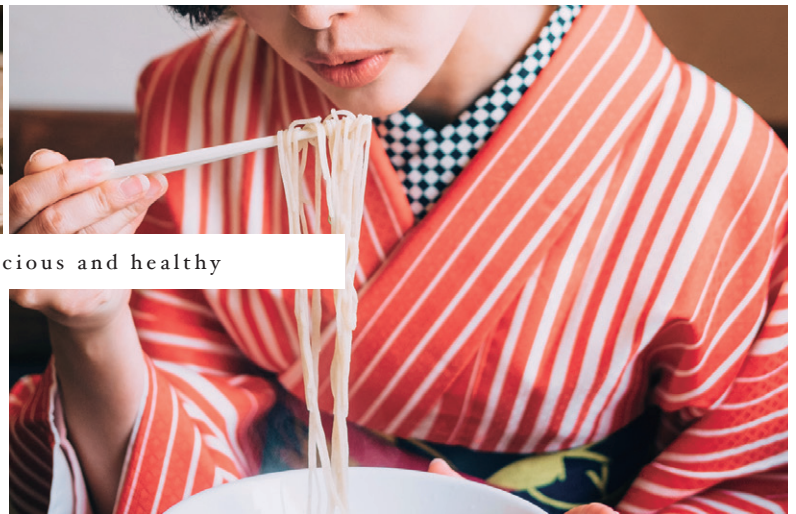
食物繊維
Dietary Fiber

カリウム
Potassium

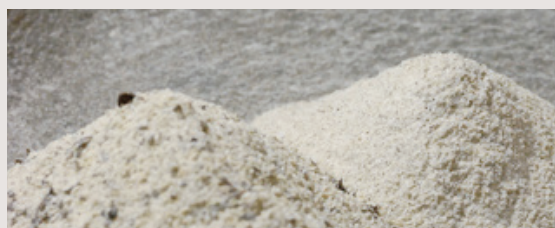
たんぱく質
Protein

亜鉛
Zinc

ビタミン
B群
B vitamins



Delicious and healthy



蕎麦粉 /
丸抜き

Soba flour / seed



アメリカの蕎麦を使った 「石臼挽きたて蕎麦粉」の実現

Aurora Organic Soba: making freshly stone-ground Soba flour available in the United States.

2016年からメイン州の農家『Aurora Mill & Farm』と蕎麦職人の佐藤さんが協力し、北海道産キタワセ種を4年にかけてその風土に合うように品種改良を重ねてきた、まさにメイン州でしか用意できないたった一つの蕎麦『Aurora Organic Soba』。

「真の蕎麦粉の魅力を知っていただきたい」という情熱をもち、生産から製粉まで全てメイン州で完結させ、石臼で挽いた新鮮な蕎麦粉をご提供。石臼挽きたてを実現できるのは本商品の最大の特徴であり、美味しい蕎麦の条件をアメリカ内で唯一クリアしている新鮮な蕎麦粉でございます。



It starts with Hokkaido “Kitawase” soba (Japanese buckwheat), renowned in Japan for its high quality. A soba artisan together with Maine’s Aurora Mills & Farm improved upon this Kitawase variety over the course of four years. What was created was a kind of soba that can only be experienced here: “Aurora Organic Soba.”

Aurora Organic Soba, produced here in Maine, is carefully milled to order in a stone mill. We hope you will enjoy this freshly milled Soba flour, which is the result of our passion to make known the appeal of authentic Soba flour.

国光社の製品は米農務省 (USDA) オーガニック認証、およびメイン州の USDA 認定オーガニック認証機関からの認証を受けています。

Our products are certified by USDA Organic Certified and the USDA-accredited organic certifying agency in Maine.



自然や体に優しい物を提供したいという思いから、100%オーガニックでご提供します。

Our soba flour is part of a healthy lifestyle – 100% organic, good for our bodies, and good for the environment.

メイン州産 オーロラオーガニック蕎麦 蕎麦粉
(40/60メッシュ)

Maine-grown Japanese buckwheat flour Aurora Organic Soba
(40/60 mesh)



ご注文後にお好みにあわせてメイン州の製粉所にて石臼で製粉し、挽きたての新鮮な蕎麦粉

We offer freshly ground Japanese buckwheat flour milled to order and to each customer’s specifications, using a stone mill at our Maine facility.

メイン州産 オーロラオーガニック蕎麦 丸抜き
(むき実)

Maine-grown buckwheat groats Aurora Organic Soba
(hulled seeds)



海外のスーパーモデルやポリッシュオペレータ団がダイエット食として食べているスーパーフード

The superfood eaten by diet-conscious world-famous supermodels and performers in the Bolshoi Ballet alike.

Aurora Organic Soba