

新そば紀行第一章

発送:7月中旬より

ふんごたかだ

豊後高田産石臼挽き新そば粉使用 八割生そば

限定250セット 送料・税込価格3,000円

豊後高田産の新そばを石臼で丁寧に挽き、のびのよい細めの生そばに仕上げました。「春のいぶき」の味わいをお楽しみください。



❖ 豊後高田産 八割生そば(4人前)

商品番号:180720

送料・税込価格 **3,000円**

(税抜価格 2,857円)

〈セット内容〉1セット 4人前・包丁切新そば 4人前(130g×2)×2
めんつゆ 4人前/安曇野産本わさび 1本/七味唐辛子 1袋(7g)

クール

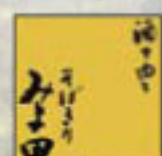
同じ頃、市としても地元の活性化対策として力を入れはじめ、「昭和の町」「仏の町」として脚光を浴び、多くの観光客が足を運ぶようになりました。

そんな中、この町づくりに合う食材として「そば」を取り入れるようになったのです。同じ頃、市としても地元の活性化対策として力を入れはじめ、「昭和の町」「仏の町」として脚光を浴び、多くの観光客が足を運ぶようになりました。

豊後高田市は大分県北東部、国東半島の西側に位置しています。周防灘に面し、豊かな自然と温暖な気候で四季折々の花々が楽しめる場所です。特産は「白ネギ」で海岸部の干拓地を中心に400haを栽培する西日本でも有数の地でもあります。

豊後高田市

ふんごたかだし



日穀製粉直営店「そばきりみよ田」が監修し、風味豊かな生そばに仕上げました。



「目には青葉 山ほととぎす 初かつを」の俳句のように、その年に収穫した夏ソバを新そばとしてぜひ召し上がってください。

そばの需要のピークは夏季と年末の年2回あることをご存知でしたか。夏の暑い時に冷たく冷やしたそばはまた、格別です。この時期に香りのよいそばを食いたい！ そんな思いから豊後高田では初夏に収穫できる新品種「春のいぶき」を開発しました。秋そばに負けない味と香りが楽しめます。



私たちが作りました



賞味期限/14日間 冷蔵庫で保存してください。 ※「生そば」は弊社グループの「しなの麺工房」より発送します。

「ご注文承り書」の単価欄には税抜価格をご記入ください。消費税は別途計算の上加算させていただきます。