

新そば紀行第二章

発送:8月中旬より

安曇野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

石臼で挽いた挽きぐるみの新そば粉を使い、そばの風味がしっかりと味わえるように太めの『信州そば』に仕上げました。



❖ 安曇野産 八割生そば (4人前)

商品番号:180721

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)



私が作りました

安曇野の自然が生んだ

夏のごちそう「夏そば」を

ぜひ召し上がってください。

安曇野市

安曇野市は長野県のちょうど真ん中に位置する自然豊かな町です。

昨年放送された朝の連続テレビ小説『おひさま』の舞台になり、注目を集めた町でもあります。

北アルプスの山麓に広がるのどかな風景は、多くのカメラマンに愛されています。春はまだ雪が残る北アルプスが水田にキレイにうつり、その様子は水鏡と呼ばれます。

この安曇野市で今年から新たな試みを始めました。それが「夏そば」の栽培です。夏そばを生産する田中さんは、夏そばへの想いをこう話してくれました。

「夏の一番暑いときに、冷たいそばが食べた いじゃないですか。それが去年採れたものでも悪くはないけれど、夏に採れる新そばで香り高い旬のそばを、一足先に味わっていただきたいんです。」

そばきりみよ田 監修



新そばといえはやはり秋のイメージですが、4月下旬から種まきが始まるこの夏そばは、8月から楽しむことができます。



この上質なそば粉を使い、日穀製粉直営店のそばきりみよ田監修のもと、この季節だけの特別なセットをご用意いたしました。ぜひ一度お試しください。

品種は「キタワセ」。標高650m〜700mで栽培されるこの夏そばは、新そばらしく上品な緑色。夏にふさわしく涼しげなそのそばは、香り、のど越しがとて良く、ちよつと贅沢な一品。



5月23日の畑の様子



生産者の田中さんとJAあづみのみなさん

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。