

お歳暮蕎麦セット

信州産石臼挽き蕎麦

生蕎麦

写真はイメージです

◆ 信州産 石臼挽きそば ◆

そばは熱を加えると風味や香りが損なわれるため、なるべく熱を加えずに粉碎する必要があります。

「石臼挽き」は石臼を低速で回転させるために熱が出にくく、そばの風味を損なうことなく製粉することができ、丸みのある粒子に仕上がるため周囲にデンプンをまとったおいしいそば粉になると言われています。

加えてこの度お届けの生そばは長野県で採掘された「蟻巣石」と呼ばれる細かな気泡をたくさん含んだ火山岩からつくられた石臼でより熱を加えずに挽かれたそば粉を使用しています。

そばの風味と香りが際立つこだわりの生そばをお楽しみください。



奈良・倭鴨（やまとがも）奈良県御所市、葛城山の麓、大自然の中で飼料や飼育環境、飼育日数にこだわり健康でストレス無く育てられた合鴨は肉と脂の調和が醸し出す芳醇な味が特徴です。



調理イメージです

鴨つけそば 冷凍

4人前セット

信州そば	4人前
そばつゆ	4人前
倭鴨ロース	4人前
長ネギ	4人前
黒七味	4人前

6,000円(税込)

