

創業明治十八年

株式会社 叶屋食品

● 彼岸そば

季節の変わり目であるお彼岸には「おそば」を食べる習慣があります。
当社独自の手もみ(ちぢれ麺)にした為、ツユとのからみ
も大変に良く、風味と食感の非常に良いそば

JAN 4960013 612095 要冷蔵(D+9日)

商品サイズ タテ120mm ヨコ195mm 高さ40mm

麺重量260g(2人前)

入数10入(ダンボール)



「彼岸そば」とは

昔から、季節の変わり目にあたる彼岸の時期は体調を崩しやすいことから、消化のいいそばで胃腸を整える—という習慣があり、「彼岸そば」と呼ばれています。繊維質・ミネラルの多いそばが「五臓六腑の汚れを清める」、「そばを食べて体を清め、先祖を迎える」といういい伝えにつながるとか。決して贅沢ではないけれど、体を思い、ささやかな願を掛けて味わう習わしは、次の世代へも伝えていきたいものです。

株式会社 叶屋食品

〒377-0046

群馬県渋川市裏宿2259

TEL 0279-23-0137

Fax 0279-24-5930

