

麺ひとすじ百余年

早茹で1~2分

● 一番挽き生そば

一流の職人が原料にこだわり

上州の美味しい水で練り上げた味の逸品

良質なそば粉を使用。しかも、麺線を手もみ(ちぢれ麺)にした為、汁とのからみも大変によく、そば粉独特の歯切れのよい食感と風味を同時に味わっていただけるそばです。

要冷蔵(D+9日)

JAN 4960013 702130

麺重量260g(2食入) 入数10入(ダンボール)



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

群馬の山間部では、近年までうどんを主食にする習慣もありました。うどんを打てない女は嫁に行く資格はないといわれていたほど。そうした食習慣が上州の麺の味を高めてきました。榛名山の麓で百年余り麺を作っているのが当社でございます。

そして上州はおそばにも当然こだわる土地柄。
良質なそば粉を使い風味豊かな、コシのある、しかもゆで伸びしない、おいしいおそばに仕上げました。