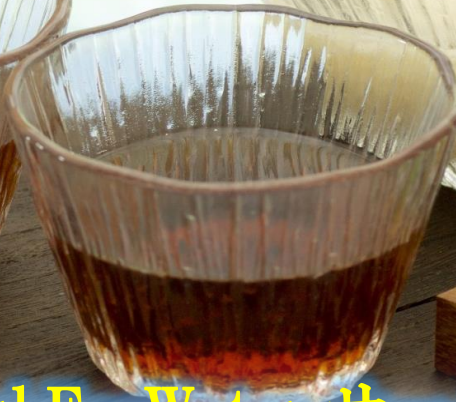




三輪山勝製麺

そばめん



ClubEcoWater サーバー水 仕込み



すみきった冬の自然乾燥を再現した製麺工場
1300年のそばめん作りの歴史から生まれた手延べ製法を
伝承しています。厳選した吟醸小麦・天日塩・吉野葛を
ClubEcoWaterサーバー水で仕込むことにより、
茹で上がりのつやかさと、透明感が生まれました。

1人でも多くの方へ・・・

ノンオイル製法・手延べ麺ならではの美味しさをご堪能下さいませ。

食べたら分かる、**圧倒的**に他所とはちがう**絶品そばめん**です。
家庭用ですが、木目調柄のため贈答用としてもご使用いただけます。

そばめん×8束

750円

 (税込)

素材にこだわっためんつゆ。
くせがない青魚「鮎」はまるやかで
さっぱりとした味わいながら、
コクのある味わい。
鮎エキスと、サーバー水を使用し
マイルドでくせの無いめんつゆです。

1本(300ml)

550円

 (税込)

お中元・御礼
などにいかがですか？

高級感あふれる木箱に
そばめん、めんつゆ小袋
がセットになりました。
プレゼントに最適です。

そばめん×8束
めんつゆ小袋×3

1500円

 (税込)