

木こりの年越そば

手打 ^{さんじんりゅう} 山神流 木こりそば (10割そば)



そば粉の甘みがツツツアツツツロの中に広がります。そば通の方におすすめ！！

木こり 5割そば



そば粉のど越しが良く、冷たくしても、温かくしても召上れます。

生わかめ入 **ちり麵**



生のワカメをすりつぶし、うどんに練りこみました。ツルツル、シコシコ。癖になる旨さ。冷たくしても温かくしても旨い。肉そば風にするのもおすすめ！

そば若葉入 **みどり麵**



そば若葉の粉末をうどんに練り込みました。そばの成分(ルチン)たっぷりのうどんです。蕎麦のゴソゴソさが苦手な方もツルツルッと召上れます。

だったん **韃靼そば**



そばの成分「ルチン」(血液をスムーズに流す作用があります)が普通そばの約100倍含まれていると言われています。細打ちに仕上げました

そばまんじゅう



1つ1つ手造り。そば粉と黒砂糖、重曹を使った田舎まんじゅう。餡は、小豆・紅花・ルチン(そば若葉入)・ゆり根入りの4種類。
※ 写真はゆり根入り餡

そばせんべい



85g 化粧袋入



235g 徳用