

2018 おびなたの夏の贈りもの

とっておき蕎麦

ギフト初登場!



そば粉使用

戸隠産

こだわりを詰め込んだ
おびなたのプレミアムそばギフト。

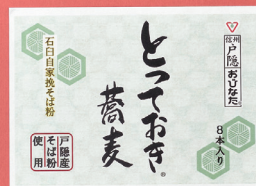
そば粉の鮮度を大切にしたり、
大反響の風味の良い乾麺。

おびなた独自の 〈そば粉保存技術〉が生み出す “とっておきそば”

そばの美味さの決め手は「そば粉の鮮度」。鮮度がよいそば粉からは、香り高い麺を作ることができます。しかし、そば粉の鮮度を保つことは困難でした。そこで、おびなたはそばの風味を長期間維持する方法の研究を重ね、そば粉の冷凍保存技術を独自に開発しました。

“とっておき蕎麦”は素材からこだわり、地元で収穫された選りすぐりのそばの実を使用しています。そして、熱による風味の損失を抑えるために石臼でゆっくり製粉し、冷凍技術でそば粉の鮮度を落とすことなく、乾麺に仕上げています。

※限定品につき、数量に達しましたら終了となります。
お早めにご注文ください。



商品番号 534

通常4,320円のところ

とっておき蕎麦詰合せ 3,240円

とっておき蕎麦 180g(2人前)×8袋

サイズ:タテ21.1×ヨコ20.2×高さ4.5cm

ゆで時間/ざるそば4分・かけそば3分半

常温便 賞味期間1年 常温

限定1000個

人気の「とっておき蕎麦」が
数量限定で、
待望のギフトになりました。
そばにこだわわるあなたの方に
「とっておき」を特別価格でお届けします!

包装・のし
承ります



たっぷりの(8袋入)

※料理写真は調理例です。

次号予告 戸隠味楽〈秋号〉2018年10月(予定) 香りを愉しむ「新そば」特集

戸隠味楽〈夏号〉特典/お届け先1ヶ所につきご購入金額合計5,000円(税込)以上で送料無料!

ご注文方法・お支払い方法等は別紙をご覧ください。◆オンラインショップ「蕎麦の国」

蕎麦の国

検索

※価格は税込み表示です。