



石臼びき 常陸秋そば



日本一の品質を誇るといわれる常陸太田市北部山間地の「常陸秋そば」にこだわっています。製麺は前日に挽いたそば粉を乾そばに加工するため、挽き立て・打ち立ての状態に近い風味豊かな麺に仕上がります。早く茹で上げるための添加物なども一切使用していませんので、そば本来の自然な味と香りがそのまま生きています。

商品名	石臼びき 常陸秋そば
企業名	伊勢又米穀製粉株式会社
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	小麦粉 / 米国・オーストラリア、そば粉 / 日本・米国、山芋粉 / 日本、食塩 / 日本
内容量	200g
サイズ	縦26.5cm 横34cm 高さ13.5cm
入数	30
最低納品単位	2
認証・認定機関の許認可	常陸太田市特産品 認証番号 第 44 号
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、その他、香港、台湾
ご利用シーン	ざるそば・サラダそば・パスタとして