

日本全国乾麺めぐり（新潟）

へぎそば のどごし

270g (90g×3) 350円

〈特徴〉「へぎそば」とは、新潟県中越地方で海藻（ふのり）をつなぎとして打たれたそばを「へぎ」という器に一口大に盛りつけることから名づけられた。玄そばの中心の白い更科粉を使い、海藻の緑色を引き立てた。練水は平成の名水百選、新潟県の「輝く名水」に選定された「大出口泉水」を使用。厚生労働大臣認定の製麺技能士が精魂込めて作り上げた麺の“のどごし”の良さはネーミング通り格別。



(株)自然芋そば 〒942-0331 新潟県上越市浦川原区長走848
TEL 025(599)2219 FAX 025(599)2211