



大矢知の里 手延べひやむぎ

400g (200g×2) 450円

〈特徴〉三重県・大矢知に伝わる製法を継承して作り上げた手延べひやむぎ。コシが強く、つるつるとした食感が特徴。13年の伊勢神宮式年遷宮の際には外宮に奉納した。大矢知は鈴鹿連峰より湧き出る清廉豊富な水、伊勢湾からもたらされる湿度を適量に含んだ風など自然条件に恵まれた地域。ここでは古来より小麦の栽培、水車製粉が盛んに行われ、手延べ製法が伝わってからは手延べひやむぎの産地として全国に名を馳せた。



(有)カネスエ製麺所 〒510-8034 三重県四日市市大矢知町1237-2
TEL 059(374)0038 FAX 059(374)3858