

日本全国乾麺めぐり（長野）

伝統の二八そば

250g×20 340円

〈特徴〉元祖十割そばシリーズの一環として「かじの」が誇る特殊製麺技術を駆使し、江戸の昔から伝わるそば粉8割、小麦粉2割の伝統の二八そばを開発した。今年で発売から13年になる。そば粉8割以上で乾麺を作る技術は、職人の技と手作業によるところが大きく、時間と労力をかけたそばの逸品だ。自社製粉のそば粉は、そばの実の中心部から甘皮に至るまで丸ごと挽きぐるみにした、栄養価の高い理想的な粉を使用している。



(株)山本かじの 〒381-0022 長野市大字大豆島字樋掛け3893-11
TEL 026(214)7768 FAX 026(214)6687
URL <http://www.yamamoto-kajino.com/>