

寒曝し蕎麦粉の通信販売

長野県茅野市金沢の高地で有機栽培した蕎麦を、諏訪郡下諏訪町の御^{しもす}柱^{わまち}のご用木を育む山中の清流で晒した「寒ざらし」の蕎麦粉です。
そば打ちを趣味とされる方も、そうでない方も一度お試しください。
そばがきのレシピをお付けします。お料理にもご利用いただけます。

寒曝し蕎麦とは...

秋に収穫された蕎麦の実を細心の注意をはらって保存し、大寒から節分まで、凍るような清流にさらして灰汁抜きをします。これを引き上げて晴天続きを見計らい山国の寒い風と紫外線の強い太陽光線でさらして乾燥させて作ります。蕎麦の雑味がとれて、ほのかな甘みと香り豊かでまろやかな味わいを持ち、蕎麦の味が落ちる夏の暑中でも新蕎麦の風味が楽しめます。

江戸の昔、季節外れの暑い時期に「暑中寒曝蕎麦」を将軍に献上したのが、諏訪の高島藩と伊那の高遠藩だそうです。

このように、昔からこの地方で作られていましたが手間がかかるため今ではほとんど作る人もなく、まさに幻の蕎麦と言えます。

【価格】1袋(1kg) 1,600円 + 送料

送料(ゆうパック・箱代含む)

	長野県内	東北・関東 北陸・東海	近畿	中国・四国	北海道	九州	沖縄
1～2袋	600円	700円	800円	900円	1,000円	1,100円	1,300円
3～8袋	840円	940円	1,040円	1,140円	1,240円	1,340円	1,540円

【お申込方法】

「お問い合わせ」からメールにて、下記事項をお知らせください。折り返し確認メールをいたします。

- ・注文数 袋
- ・郵便番号・ご住所
- ・お名前
- ・連絡先電話番号
- ・配達日のご指定がある方はご記入ください。(ご希望に添えない場合があります)

製粉の在庫がない場合はお届けに1週間ほどかかることがあります。

ご提供いただきました個人情報は、当通信販売業務のためにのみ利用致します。

現金書留にて代金(蕎麦粉代+送料)をお支払いください。

入金確認後、ゆうパックにてお送りいたします。

現金書留の送付先

〒393-0019 長野県諏訪郡下諏訪町横町木下3483-7
中川旅館 小口 敏 電話：0266-27-8556

【ご注意】

- ・食品につき、商品到着後のお客様のご都合による返品はご容赦願います。
- ・ごくまれに蕎麦殻が混入している場合があります。
- ・蕎麦粉は密閉されておりません。冷蔵庫に保存して、なるべく早くお召し上がりください。
- ・蕎麦アレルギーの方は、お召し上がりにならないでください。