

1月【今月の晦日蕎麦】



天然

かまがた温泉

せせらぎの湯

せせらぎ亭

幻の『夜久野蕎麦』

夜久野には、40年前から薫り高く美味な「夜久野蕎麦」として有名なブランドがありました。近年の生産量は農家が楽しむ程度しか生産されず、皆無に近い状態になっていました。しかし、「夜久野の蕎麦をもう一度食べてみたい」という要望もあり、夜久野高原の農家の方々ははじめ、(有)やくの農業振興団の方が「食べてもらいたい」と強く思い生産されています。

本来、貴重な夜久野そば京都府内でしか取り扱い及び販売されていません。が、(有)やくの農業振興団の方のご好意により、当店で一度きりの取り扱いをさせていただくこととなり、今回ご提供する蕎麦は、すべて夜久野高原で生産された「玄そば」を使用しており、当店が信頼する製粉所様にて、石臼で製粉し薫り高いきめ細やかなそば粉に仕上げ、その、貴重な蕎麦粉を当店で丹精込めて手打ちいたします。

安心・安全で薫り高いのど越しの良い貴重な蕎麦となっていますので、ぜひ一度ご賞味ください。

一部(有)やくの農業振興団様HPより引用

販売日 平成28年1月29日(金)～

**200食限定!! なくなり次第終了です!
お早めにお越しください。**

ふるさとの味と香りや
夜久野そば



京都の山間地の小さな畑で少しずつとれた上質の蕎麦を集めて、集めて、上品な京の蕎麦を作り上げました。(有)やくの農業振興団様 HPより引用