



【今月の晦日蕎麦】



天然 せせらぎの湯
かまがた温泉

せせらぎ亭

せせらぎ亭最後のっ！

地産健康『ネギ十割蕎麦』！

1月の晦日蕎麦は、せせらぎ亭として最後の「変わり蕎麦」です。
手打ち蕎麦をスタートして3年と7ヶ月、沢山のお客様にご愛顧ならび
に応援をいただき誠に感謝申し上げます。

今回は、今までにお世話になった市川町の農家様から『オーガニック
クマチコネギ(岩津ねぎ)』を、仕入れさせていただきます。

是非、この機会に期間限定の「ネギ十割蕎麦」をご賞味ください。

せせらぎ亭 店長



販売日 平成31年1月25日(金)～31日(木)

1日10食限定!! なくなり次第終了です!

お早めにご賞味ください。

「ネギって、なぜ健康に良い」の?

ネギには寒くなると青い葉に、「ヌル」という粘液が溜まり、
その「ヌル」には、免疫系が活性化し、がん予防まで期待できるとのこと!

寒い時期だからこそ、ネギと蕎麦のコラボで健康に!

- ・アシリンという香りパワーには、インフルエンザ予防の効果が大きい!
- ・ヌルという粘液には、体の免疫力を直接上げる健康成分が!

牛尾農場さん

前田菜園さん

松崎農場さん

笠形

オーガニックファーマーズさん

のマチコネギ

兵庫県産

石臼挽き十割蕎麦

地産健康

「ネギ十割蕎麦」



天ぷらもついて!



¥1,200