

# 大晦日、日本酒には”そば” だしを味わう 本格 鴨せいろ

セット内容：  
冷凍十割生そば 130g×2個入り  
そばつゆ（鴨肉入り）260g[2人前分]

冷凍商品  
2人前セット  
¥1,600

むらなか酒店入荷しました。

青森県産フランス鴨  
「八甲鴨」のロース肉を  
程よく炙ってスライス  
約4~5枚入り

打ち粉まで蕎麦粉！  
100%北海道産  
蕎麦粉で作った  
十割生蕎麦

そばに合う「日本酒」セレクトセット  
鴨せいろ + 日本酒720ml1本 ¥3,400

蕎麦通や、だしのプロ  
かつお節の生産者も、  
旨いと唸る！  
自家製返し仕込みの  
「鴨肉入り・そばつゆ」

ご注文の方法

- ①LINE@お友達登録をお願いします
- ②封通のLINE同様1対1のご予約ができます
- ③メニューボタンからも電話OK
- ④お問い合わせOK



十割そば130g  
2束入り

そばつゆ260g  
2人前分相当



そばつゆの「本返し」  
「鴨ガラだし」「濃縮  
だし」はすべて自社工  
場で仕込んでいます



鴨せいろ開発者の  
富田社長です。

しおりには、こだわり原料のこと、  
食べ方などを丁寧に綴りました。  
是非お読みいただいてからお  
召し上がり下さい。

## 本格「鴨せいろ」のこだわりとは

北海道産の十割生蕎麦…100%北海道産そば  
手打ちそばに勝るとも劣らない、香りとのどごし  
生蕎麦。粉の「十割」の生蕎麦。  
、日持ちもする冷凍の  
生蕎麦。

鴨肉入り「自家製」そばつゆ…千葉産直でおなじみ「八甲鴨」(青森県  
産フランス鴨バルバリ一種)の高価なロース肉を炙ってから、特製のそ  
ばつゆと合わせました。そばつゆには、素材を追求した「だし」、秘伝の配  
合で作る自家製「本かえし」、そして八甲鴨のガラ  
ガラだし」の3つを使用。で仕込んだ自家製「鴨

美味しい食べ方…蕎麦は茹ですぎない事。鴨肉が硬くなるので、そば  
つゆはぐらぐらと温めない事。この2つはお召し上がりになる際に、ど  
うぞお守り下さい。また、蕎麦湯は「これが冷凍蕎麦の蕎麦湯？」と思う  
ほどの美味しさです。

## こだわりの原材料

蕎麦…100%北海道産そば粉  
(打ち粉もすべて蕎麦粉です)

### 鴨肉入りそばつゆ…

鴨ロース肉(青森県産八甲鴨)、しょ  
うゆ(小豆島・天然醸造醤油)、本みり  
ん(愛知県・三州三河みりん)、喜界島  
粗糖、ゆず果汁(九州)、鴨ガラだし(八  
甲鴨の鴨ガラ、国産ネギ・国産生姜)、  
かつお枯れぶし(鹿児島県・枕崎産)、  
天然真昆布(北海道・南芽部地区)

ご注文は電話0956-47-2036・ホームページ(お問合せ)からOK=QRコード

