



本田日記

<エピソード2>



『これもSDGs』

最近よく聞くSDGs(エスディージーズ)=持続可能な開発目標。本田商店でも「つくる責任」として、包材保管用倉庫の運用がスタートしました!

過剰な在庫は持たないのが基本。在庫を持たない、切らさない...生産管理の腕の見せどころです!

もちろん、商品は”できたて””つくりたて”をお届けします!



在庫管理
してまわ

本田屋 季節のおすすめ

お待たせしました!

2022年産【新そば】

今年も美味しく育った新そばを9月1日より販売スタート! 「早あぎない?」いえ。「夏そば」は今が旬なんです。この時期しか味わうことのできない、とれたての風味をお楽しみください。



季節限定
商品

そばの花であ



出雲そば本田屋 新そばの特徴

- ① 厳選された国内産原料
鹿児島県産の「夏新」を使用
- ② 挽きたてが一番!
自家製粉の挽きたてそば粉
- ③ 冷蔵庫のジャマをしない
常温保存で180日の賞味期限
- ④ 野趣あふれる出雲そば
蕎麦の実を丸々挽き込んだ一本挽き



←こちらは
そばの実

出雲そば専門店
有限会社 本田商店

〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原 1106-4
TEL 0854-42-0172 FAX 0854-42-0176
対応時間 平日 9:00 ~ 17:30
※土日祝日、年末年始、お盆は弊社休業となります

国際味覚審査機構
「優秀味覚賞・三ツ星」を
3年連続受賞



<オンラインショップ>
<https://www.sobahonda.co.jp>
会員登録で会員割引&ポイントGET!



出雲そば 本田屋
by @sobahonda

出雲そば 本田屋
@izumo_soba_honda

本格派出雲そば 本田屋
@793ujx11 ◀LINE友達追加で ¥300 OFFクーポン!



<第2号>

<今回の本田屋かわら版のラインナップ>

きて! 島根の 観光スポット
おすすりめ! 今回は『出雲市』
のおすすりめスポットを紹介!!

スタッフおすすりめ 島根のグルメ
「ご当地グルメの麺料理」
「食卓に必要不可欠な存在のアレ...!?!」

本田日記
<エピソード2>
「これもSDGs」

本田屋
季節のおすすりめ
お待たせいたしました!
「新そば」できました。



出雲そば 出雲そば話 <第2回> 出雲そば 『食ベ方』

出雲そばの特徴ともいえる「割子(わりご)そば」。
通常、ざるそばやもりそばは、「そば猪口」に入れたつゆにそばをつけてあある、食ベ方が一般的でした。一方、割子そばは、そばが盛られている「割子」という丸い器に直接つゆをかけるスタイルが特徴です。
一番上の割子のそばに薬味とつゆをかけて食し、食ベ終わったら残ったつゆをその下の割子にかけ、好みに応じてつゆと薬味を追加。食ベ終わったら、さらに下の割子に残ったつゆをかけて食ベるというもの。最後に3枚目の割子に残ったつゆは、そば湯に入れて飲みましょう。



『割子そば』
そば湯
そばつゆを
入れる
残ったつゆを
次の器に入れ
最後は残ったつゆを
そば湯に!!

きて! きて! 島根の 観光スポット

おすすめ!



出雲市

くいずもし



雄大な出雲平野が広がり、古より神話が息づく場所、出雲市。

出雲大社 ~昔々の本殿は、高さが約96m!~

神話の国”出雲”には、いくつもの神社が鎮座し、その中心となるのが出雲大社です。「いずもたいしゃ」と呼ばれることが多いものの、正式には「いづもおおやし」と読みます。

”縁結び”の神様として有名で、男女のご縁に限らず、生きとし生けるものが繋がり、栄えていくためのご縁を結ばれると言われていています。旧暦10月には全国の八百万(やおよろず)の神々が集まり、会議を行うことから、出雲地方では10月を「神在月(かみありづき)」と呼びます。

高さ
約96m



←古代出雲大社 本殿



ぶらぶら +おすすめスポット

神門通り→

【神門通り】

約700mの表参道には、お食事処からカフェまで、美味しいグルメスポットの他、多くの土産物店が並んでおり、ショッピングを楽しむことができます!



超巨大!!
正面には しめなわ
日本最大級の大注連縄

島根ワイナリー

~島根の”おいしい”を体験~

出雲大社から約2kmほどの距離に位置する島根ワイナリーでは、ワインの製造工程の見学、島根ワインとぶどうジュースの試飲などを楽しむことができます。試飲して気に入ったものがあれば、購入も可能です。

また、ワインを使った商品や出雲の特産品も並んでおり、お土産用、ご自宅用に購入することができます。

島根ワイナリーの敷地内には、島根和牛を味わえるパーベキューハウスもあり、島根の味を堪能できる場所となっています。

ぶらぶら

+おすすめスポット

【日御碕灯台、大社観光ぶどう園など】

日御碕灯台へ続く道沿いのお食事処では、新鮮な海産物を味わうことができます!



島根ぶどうを使った
ぶどうジュースもおすすめ!



石造灯台としては日本一の
高さを誇る日御碕灯台



大社観光ぶどう園で
美味しいぶどうをどうぞ!

※新型コロナウイルス感染症により、観光施設開館・イベント開催状況は変更になる可能性があります。



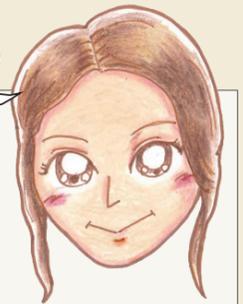
お蕎麦

『とにかくヘルシー!!』お蕎麦は手間がかからず、サツと食べられて、なおかつ美味しいです。薬味を変えれば、いろいろな味を楽しむこともできます。他の麺類と比べて、カロリーが少なく、ヘルシーなこともおすすめポイントです。



お蕎麦は温かいものから冷たいのまで、食べ方もいろいろ楽しめます。

製造部
細川ひとみ(入社7年)



【出身】島根県雲南市

【趣味】漫画、動画を見ること

【私の好きな島根】しまね海洋館アクアス(浜田市久代町)

『シロイルカが可愛い!!』

島根県の西部、浜田市に位置する”海洋館アクアス”。シロイルカのショーは何回見ても飽きません。とにかく可愛くて、とても癒されます。

【お客様へのメッセージ】

自社では社員一人一人が、お客様に喜んで頂けるよう、ものづくりをしています。安心・安全、お客様の笑顔のため、今後も取り組んでいきます。是非、商品を手に取って頂けると喜びます。



島根の
お米もお魚も
美味しいよ!



工務部
勝部 孝志(入社13年)

【出身】島根県出雲市

【趣味】観賞魚飼育

【私の好きな島根】島根の自然全般

都会の喧騒とは違い、斐伊川の悠久の流れのように、人の心もおおらかで、四季を感じられる。特に東部も西部も海岸線はいいですね。

【お客様へのメッセージ】

いつも本田のそばをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。今後も美味しいそばをお届けできるよう、精一杯精進いたします。

「お米」や「お魚」

島根の場合、グルメと言うよりも、食材の宝庫だと思えます。豊かな自然に育まれた美味しいお米。県内各地にある漁港では、日本海の海水が入りまじった島根県沖の豊富な魚類が水揚げされます。どちらも美味しく新鮮で全国に自慢できます。

