



本田日記 <エピソード6>

『いつもご利用いただきありがとうございます。』

弊社では年に数回、赤い羽根共同募金協会様を通じ、子ども食堂様へお蕎麦を贈らせていただいている。先日も贈らせていただきましたところ、コロナの緩和も伴いたくさんの方にお召し上がりいたせいたと笑顔いっぱいの写真を送っていただきました。その笑顔が私たちの活力なんですよね。また、当社ではお客様の声を大切にしております。どんな些細な事でも結構ですので、お気軽にお問い合わせください。

お客様のご意見を参考に、より良いサービスを提供できるよう、精進してまいります。今後とも、ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



本田屋 季節のおすすめ

// 口当たり最高！ //

【出雲福そば（乾麺）】

職人の技術でそばをギリギリまで細く仕上げた福そばは、つゆの絡みも良く、口当たりがしなやかです。この食感に惚れ福そば一択のスタッフもいるほどです。



// 季節の彩り //

【茶そば】

茶そばはそばに緑茶を練り込んでお茶の風味を出します。鮮やかな緑茶の色合いと、お茶のかおりが魅力的です。とろろ芋などあわせるとつるつる感が増しさっぽりお召し上がりいただけます。



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

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

本田屋 かわら版

<第6号>

<今回の本田屋かわら版のラインナップ>

きて! きて! 島根の 観光スポット

おすすめ！
今日は『益田市近辺』
のおすすめスポットを紹介!!

スタッフおすすめ 島根のグルメ

「街は美味しいもので溢れてる」
「春夏秋冬いけます！」

本田日記

<エピソード6>

本田屋 季節のおすすめ

「いつもご利用いただき
ありがとうございます。」

出雲そば 話 (第6回)

出雲そばとは？

『出雲そばの特徴をご紹介！』

出雲そばは、そばの実を殻ごと挽く「挽ぐるみ」製法で作られます。色は黒くて薫り高く、栄養価も高いです。出雲そばと言えば、「割子そば」と「釜揚げそば」です。「割子そば」は3段重ねた丸い器が特徴で1段目から薬味とつゆをかけ、1段目が食べ終わったら、余ったつゆを2段目にかけ、1段目同様に頂きます。これにより、つゆに染み出たそばの旨味を、余すことなく頂けます。「釜揚げそば」は、そばの茹で汁をそのまま器に注ぎ、つゆをお好みの量を注いで頂きます。そばの栄養を余すことなく頂けます。



「割子そば」



「釜揚げそば」

