

本田屋 そば通信

honda-ya
soba
communication

vol.07

2025.6 jun.

蕎麦の味と香りを支える
柱の一つが「時間」。
挽きたての鮮やかな風味を
色褪せさせずお届けしたい。
そんな本田屋の願いは、
培った技の中に輝いています。

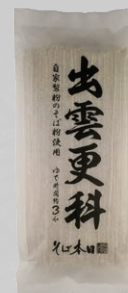
おいしいものには
物語があります。
土をつくり、耕し、
種を蒔き、慈しみ、
空と大地に祈る。
暮らしをつないでいく。



夏は
osunume no soba
涼しいお蕎麦で
「涼」を嗜む。



<出雲更科 生そば>
出雲更科 2人前 **なまそば**
●【つゆなし】5袋 (10食) **2,660**
【品番: MCCH5661】 (送料無料・税込)



<出雲更科 乾麺>
出雲更科 180g **乾麺**
●5袋 (10食) **2,600**
【品番: MCCK5662】 (送料無料・税込)



ご注文は
コチラから！

画像はイメージです。

ご注文・
お問い合わせは
コチラから！



出雲そば専門店

〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原 1106-4

フリーダイヤル



0120-213-170

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



HP



健康やかな陽光に夏の訪れを感じる今日このごろ。さっぱりとした食べ物が必要になりますね。新鮮な風味をいつでも手軽に楽しめるのが本田屋の蕎麦。その秘密は「挽きたて」にあります。

完全自社製粉で おいしさを届ける。

挽 きたて・打ちたて・ゆがきたて。この「3たて」は蕎麦に欠かせない要素です。蕎麦粉は製粉した瞬間から酸化。細かく挽くほどに味が落ちやすく、時間の経過とともに風味が劣化します。本来の味も香りも失われた粉では、どんな名人が打ったとしてもおいしい蕎麦にはならないのです。

一般的な製麺工場では蕎麦の実を製粉業者が粉にしたものを購入。製粉してから麺になるまでのタイムラグは1か月〜1か月半程度といわれています。

本田屋の蕎麦粉は完全自社製粉です。徹底した工程管理により、製麺の作業に合わせて製粉。挽いた当日または遅くても翌日には製麺し、打ちたてをパッキングし酸素を抜いて外気を遮断「挽きたて」「打ちたて」を閉じ込めます。あとはご家庭でお湯を沸かすだけで「ゆがきたて」が堪能できるので。時間という課題に打ち勝てるのは、長年の試行錯誤で培った生産体制の賜物といえるでしょう。

香りをより豊かに感じられるのはやはり生蕎麦。パックを開けた瞬間、素朴で優しい出雲蕎麦の香りがふわりと鼻腔をくすぐります。おいしさが溶

け出しているそば湯もぜひご賞味ください。

口当たりと

栄養価の

いいとこ取り

「出雲更科」

本 田屋の誇りと自信の源となつている自社製粉。

この技術を活かした新しい味が仲間入りしました。それは「出雲更科」です。

出雲蕎麦は蕎麦の実を殻ごと挽く「挽きぐるみ」という製粉方法のため、黒っぽい色合いに。松江藩主・松平直政が信州松本藩から蕎麦文化を伝えた当時、出雲地方では製粉技術が発達していなかったことが

背景にあるといわれています。

この「挽きぐるみ」によって生み出されるのが、出雲蕎麦のアイデンティティである黒っぽい色合い。殻に由来する野生的な味、春の野の幸のような鮮烈な匂いは、そのまま蕎麦の個性に。ポリフェノールなど体に嬉しい栄養素が多く、素朴な歯応えもクセになります。

一方で信州の更科蕎麦は、蕎麦の実を挽く際に最初に出てくる胚乳の中心部分だけを集めた「一番粉」を使用。殻を入れないため、透き通るような色白の蕎麦が仕上がります。上品な甘味、なめらかな食感、つるつるした喉ごしが特徴。素麺やひやむぎのようにさっぱりと楽しめます。



の蕎麦に仕上げています。更科系の蕎麦粉はきめが細かいため水分も風味も飛びやすく、出雲蕎麦以上においしさのタイムリミットが短いのが難点。

この出雲蕎麦・更科蕎麦の「いいとこ取り」をしたのが「出雲更科」。殻を取り除いたむぎ実を甘皮ごと挽き、ほのかに灰色がかつたやわらかな生成色

本田屋は自社製粉・即製麺の体制が確立しているため、新鮮さを保ちながら「いいとこ取り」が可能なのです。

出雲蕎麦の素朴な風味と優れた栄養価を程よくキープし、更科蕎麦のさらりとした口当たりとクセのない優しい味も備えているのが「出雲更科」の魅力。「口目はぜひ出汁つゆなしで風味の違いを感じてみてください。

実はこの「出雲更科」は出雲地方でも希少な蕎麦で、食べられるお店は1店だけ。出雲蕎麦の奥深さをもっと知っていただきたい、食べることの豊かさを広げたい—そんな思いから、本田屋ではご家庭で気軽に楽しめる商品にしました。

レギュラーの蕎麦のラインナップと同様に、生蕎麦と干し蕎麦をご用意。みずみずしさが味わえるのは生蕎麦ですが、低温乾燥技術を活かした干し蕎麦も風味豊かです。店頭販売は9月からですが、ネットストアで先行販売中です。夏のギフトにもぜひ。

