



本田屋 そば通信

honda-ya
soba
communication

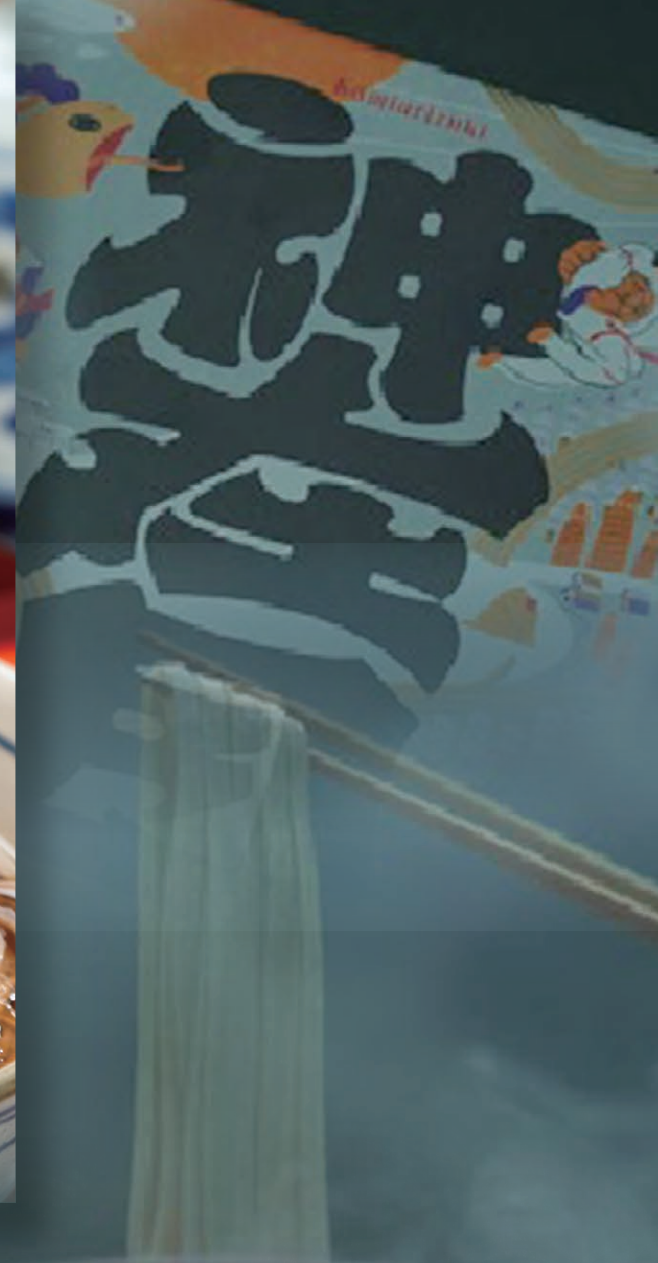
vol.09

2025.11 nov.

大地の恵に感謝し
次の年の実りを祈る秋。
変わらぬ味をつくりながら
新しい未来へ一歩、一歩。
ひたむきに進んできた
本田屋を振り返ります。

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。

TOPICS / 中面に誰でも使えるお得なクーポン情報あり！



※画像はイメージです。

(神在月の期間)
年に一度しか買えない
出雲そばの最高峰をご家庭で。

GAOH 5338

出雲そば神在月

(十割そば6食つゆ付き・薬味付き)

8,000円(送料・税込)

※上記は、送料込みの価格となります。

《販売期間》

2025年11月1日(土)
～2025年12月19日(金)

《商品発送予定日》

順次お届け予定

《セット内容》

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| ☐ 出雲十割そば(島根県産) 6食 | ☐ かつお節 |
| ☐ 濃縮つゆ 6食 | ☐ もみじおろし |
| ☐ 金箔 | ☐ 常温配送 |
| ☐ きざみ海苔 | |

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



の高い蕎麦の実を安定的に確保しています。また、社員の知恵を結集させ作業工程の見直しを進め、生産コストを削減。これまで通りの価格と味で新蕎麦を召し上がっていただけます。

2025年本田屋の進化

本 田屋の2025年を振り返ると、「進化」という2文字が浮かびます。朝市が2年目を迎え、地元

の皆さまのおかげで徐々に発展。地元企業の参加も続き、8月には松江から和スイーツのお店もやってきました。「毎回心待ちにしている」「蕎麦はもちろん、いろいろおいしいものが楽しめるのがいいね」と嬉しいお声が届いています。お子様用のゲームも好評で、毎回ご家族そろって来場いただく方も多数。開催30分前から並んでくださる熱心なお客様や、社員にあたたかい言葉をかけてくださるお客様も。冬季はお休みし、来年2月ごろに再開予定です。

メディア掲載と新商品の反響

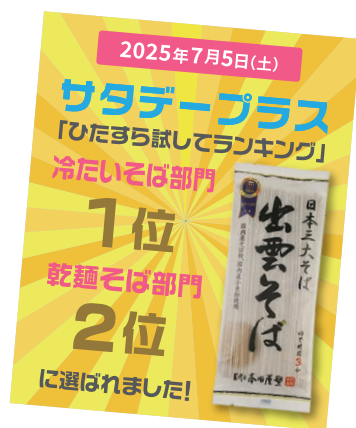
人 気番組「サタデープラス」のランキングコーナーで紹介されたのも今年でした。冷たい蕎麦部門で1位、総合評価で2位となり、WEBでのご注文が殺到。一時期欠品が続きご迷惑をおかけしてしまいました。しかしちょうど生産増加をする方向で工程の刷新を進めていたので、現在はニーズに十

分応えられるようになっていきます。全国の方に知っていただけたのも「進化」の一つでしょう。

新商品の出雲更科も好評。出雲蕎麦の中では貴重な更科。本田屋独自の技術だからこそ可能だった、単なる白い蕎麦ではない香りと喉越しをバランスよく併せ持つ逸品。この開発も間違いなく「進化」でした。非常に好評で、スタンダードな蕎麦との食べ比べも楽しんでいただいているようです。

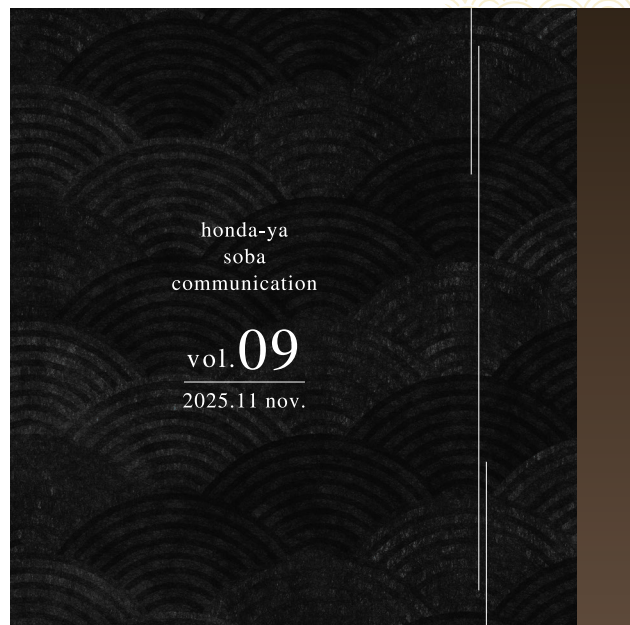
新たな挑戦へ
ファクトリーストア計画

そ してファクトリーストア
のプロジェクトが始動し、工事がスタート。敷地内



を重機が行き交い、徐々に土台が出来上がっています。蕎麦の魅力を知っていただくための楽しい企画やフードを開発中で、蕎麦を使った焼き菓子の研究・開発・生産を一貫して行うミニファクトリーの立ち上げも進行しています。ファクトリーストアのオープンに先駆け、来年後半にお披露目する予定。社員が一番ワクワクしているかもしれません。

来年発売予定の新商品の開発にも取り組んでいます。本田屋のさらなるおいしい「進化」をお楽しみに。



『あつたつ』
ようやく秋らしい風が吹くようになり、その凛とした冷たさに季節のうつろいを感じる今日この頃。本田屋の蕎麦工場にはこの秋収穫された蕎麦の実が続々と届き、社員一同新蕎麦づくりに力が入っています。

島 根県の出雲地方は10月11月が観光シーズン。出雲大社の神在祭や紅葉のために訪れる方が多い時期ですが、今年は小泉八雲・セツ夫妻をモデルにした朝ドラがスタートし、例年以上に賑わっているようです。八雲とセツの暮らした松江は特に注目度がアップ。城下町を旅しながら蕎麦を召し上がる方が増えると、出雲蕎麦の魅力が広まりそうですね。

ドラマの影響か、本田屋では定番の蕎麦と一緒に冷凍シジミをご注文される方が増えています。地元の漁師さんと契約し、産卵期で身がふつくらする夏に採れたものを新鮮なまま冷凍。いつでも滋味豊かなシジミ汁を楽しめると好評です。

今年の新そば

話 題の食材を味わうのはもちろん楽しいことですが、秋の味覚・新蕎麦も忘れずにお召し上がりくだ



さい。今年は農業政策の転換による蕎麦の作付け面積の減少に加え、天候不順の影響が全国の産地に及びました。蕎麦の茎が急成長する時期に雨が続いて根腐れしたり、実入りが悪かったり…。物価高も影響し原料価格は高騰しています。

でもご安心を。本田屋では長い時間をかけて構築してきたネットワークを通じ、質

【クーポンご利用のご案内】

お得なクーポンをぜひご利用ください。
下記の方法でご注文時に**クーポンコード**を入力または**お伝えください**。

ご利用期間： 2025年11月1日～2026年1月5日

クーポンコード： **1124**

○ オンラインショップでのご注文

ログインまたは新規会員登録のうえ、購入画面でクーポンコードをご入力ください。

○ お電話でのご注文

ご注文の際に、オペレーターへ「クーポンコード：1124」とお伝えください。

※お一人様1回限り(1注文)にご利用いただけます。

○ FAX・郵送でのご注文

ご注文用紙の備考欄に「クーポンコード：1124」とご記入ください。