



# たかぎ 十割そば

## 当店のこだわり

### 自家製粉・製麺

蕎麦を美味しく食べるコツが「三たて」と言われるように、そば粉は挽きたてを使うに越したことはありません。いくら条件を整えて保管した原料でも、そば粉は製粉後から劣化を始める繊細な食材です。その日に打つ分だけを、その日に挽くこと。風味豊かで滑らかな食感を味わっていたただくために、私たちは自家製粉、自家製麺にこだわり続けます。

### 風味を逃がさず急速冷凍

香りや水分、そばの栄養素を閉じ込め、まるで打ち立ての品質をご家庭に届けること。そのために導入したのが急速冷凍装置です。今まで冷凍が不可能とされていた食品でも品質維持が可能な最新鋭の技術で、ただ届けるだけでなく、美味しく届けることができるようになりました。ぜひご堪能ください。

### 北アルプスの水と信州の大地

昼夜の寒暖差が大きい長野県では、澱粉がしっかりと熟成したおいしいそばを育てることができ、さらにはアルプスの山々が運ぶ美味しい水がその旨みを引き立てます。特に「水」と「そば粉」のみで作られる十割そばでは、素材の良さは品質の前提といえます。信州の美しい風土が育む食材と受け継がれる伝統の技で、皆さまにお届けします。

信州の味を広く美味しく届けるために。

私たちは1878年の創業以来、国宝松本城の足元で信州と松本の伝統美を受け継いできた民芸品である元祖松本てまりや白樺細工、蕎麦を中心とした郷土料理のご提供など、信州文化のつなぎ手として歴史を重ねて参りました。信州伝統の味を、広く、そして何よりも美味しく届けるための取り組みを、私たち「たかぎ」は精力的に続けて参ります。

発売元

## 株式会社たかぎ

〒390-0874 長野県松本市大手3-5-12

TEL: 0263-33-1039

FAX: 0263-32-5533

MAIL: info@e-takagi.net

ネット注文はこちらから！

<https://takagi.ryowan.com/>



# 冷凍 十割そば

