

信州そば工房きずな 商品一覧

お問い合わせは



〒381-0012 長野市柳原 659-1

T E L : 026-263-9788 F A X : 026-217-5220

E - mail sobakobo@kizuna-nagano.or.jp

「手打ち」に近い美味しいそば。
石臼で時間をかけて丁寧に挽いた
挽きぐるみの国産そば粉のみ使用。



「本生そば」は、そば本来の風味を活かすため
食塩・添加物は使用していません。
そのため、そば湯も美味しくいただけます。
ゆで時間 1分～1分半



1本1本丹精込めて包丁切りしたうどん
は
コシの強さとのだごしのよさが自慢です。

ゆで時間 4分～5分



長野の郷土食ぶっこみうどん。
幅広で薄くちぢれのある独特の食感が
好評をいただいております。
具材と一緒に煮込んでよし、
冷やして食べてもよしのうどん。

ゆで時間 2分～3分



《夏季限定商品》

生でしか味わえないモチモチの
食感は一度食べたらやみつきに！
つるんとした生ならではの
のだごしをお楽しみください。

ゆで時間 1分半～2分



だしにこだわった
化学調味料不使用の
オリジナルそばつゆ。
普段のお料理にも
お使いいただけます。



ノンカフェイン・ノンカロリ
ーの
国産そば茶。
そば茶に含まれるルチンは、
高血圧の予防・改善に効果
があるといわれています。



常温・長期保存ができる
半生そばは
お土産にもぴったり！
ゆで時間 2分～2分半