



鴨南蛮そば

旨味を逃さないように造り上げられた合鴨肉。
そばの豊かな香りと味わいを引き立たせ、それが合鴨の旨みも引き出す。最良の組合せ。
江戸時代に始まった、「鴨南蛮」。
「南蛮」はネギを指します。
やわらかく、ジューシーな鴨肉にネギを添えて、お手軽に、心ゆくまで楽しめる少しだけ贅沢なおそばをお楽しみ下さい。

＜セット内容(6食分)＞
・生・月山そば 300g × 3袋
・合鴨スライス(国産) 100g × 3袋
・たまやのかけつゆ 56g × 6袋
・長ネギ(国産) × 1本

七 玉谷製麺所 〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲242

●お客様の声お待ちしております。ご要望・お問い合わせはこちらまで…
TEL: 0120-77-5308 AM9:00～PM5:30(火曜日を除く)

FAX: 0120-77-5506 (24時間受付)

ホームページ <http://www.tamayaseimen.co.jp>

楽天店 <http://www.rakuten.co.jp/tamayaseimen>



こだわっています。

月山生そば

大きな大きな4台の石臼からゆっくとこぼれ落ちるさらさらと、そしてしっとりとしたそば粉。

そば独特の気高い香りをそのまま食卓で味わってもらうため丁寧に丁寧に自社の石臼で挽いたそば粉を使用しております。田舎のおばあさんが打ってくれるようなどこか懐かしいための麵。香り豊か、味わい深い生そばに仕上げました。そばは、「挽きたて、打ちたて、茹でたて」が一番美味しいとされております。できるだけ早めにお召し上がり下さい。



あひ鴨肉 あひ鴨は、(株)アマタケの、岩手県産のあひ鴨肉を使用。特製醤油ダレに漬け込み、蒸しあげることにより、鴨の旨さを引き出しました。

素材～岩手がも

岩手がもは、血中コレステロールを下げる働きがあるとされるリノール酸が牛の3倍以上！肉厚でコクがあり、クセがないのが特徴です。

お召し上がり方

其の一、1食につき240mlの水を鍋に入れ、沸騰したら専用たれを食数分加える。

其の二、鴨肉は、パックのまま湯煎をし、
スープごと汁にいれ、やさしくほぐす。 **ここは一番のポイントです！**
(鴨肉はスライスされています。)

其の三 そばはたっぷりのお湯で **約4分** 茹でる。
茹で上がったら、流水で洗い、よく水を切る。
(食べる直前に湯通しするとアツアツを愉しめます)

其の四、ネギを一口大に切り、お汁に入れる。



焼き網又はフライパンで全体に焼き色が付くまで焼くと、煮崩れしにくく甘みが増します。お好みで、粉山椒やゆずを1片入れても香りの良い鴨南蛮そばを愉しんでいただけます。そばを器に盛り、アツアツのお汁を注ぎ鴨肉、ネギを盛り付けてお召し上がり下さい。

