

# 新そば祭り



藪・更科を食べ比べ

参加者募集中!



日時 9月20日(土)

第1部 10:00~11:30

第2部 13:00~14:30

会場 酒蔵ギャラリー六斎

参加費 1,000円(税込)

20歳未満500円(税込)

※未就学児無料

事前申込制  
各回40名様限定

ご予約は右のQRコードから  
お電話での申込も可能です。



●お蕎麦の食べ比べ

新蕎麦香りの藪&プレミアム蕎麦更科

●お酒の試飲

この秋のお勧め日本酒

●酒蔵見学

要予約各回10名

●お蕎麦と日本酒

日本酒とお蕎麦のマッチング紹介

●そばクイズ

あれこれお蕎麦の豆知識

イベントの詳細はホームページをご覧ください。

20歳未満の方へのお酒の提供・販売はいたしません。ご提供する商品にはアレルギー物質を含む商品があります。試飲をされる方は車でのご来場は控えください。飲酒運転は法律で禁止されています。ペットを連れてのご来場はご遠慮ください。

## 大抽選会！

当日お買い上げ  
1,000円(税込) 毎に  
素敵な景品が当たる抽選券進呈



## 蕎麦と日本酒の粋な関係

そばまえ

「蕎麦前」という言葉をご存じでしょうか？

江戸時代中期頃（ちょうど萬屋醸造店が創業したころです！）、庶民が楽しむ食べ物となった蕎麦ですが、当時は、冷蔵庫などの保存技術がなく、注文が入ってから蕎麦を打って切り、茹でていました。提供までの時間がかかったため、せっちな江戸っ子を飽きさせないよう、軽い食事と日本酒を提供していました。これが「蕎麦前」のはじまりです。

現在でも、蕎麦屋には必ずと言っていいほど日本酒がおいであります。蕎麦が出てくるまでの間に「板わさ」や「だし巻き卵」などをつまみに日本酒を楽しむ、「粋」な文化が引き継がれ多くの人に愛されています。また、蕎麦にはアルコールの分解を助けるルチンやビタミンB群などが含まれていることから日本酒ととっても相性が良いのです。

## ● 霧しなの蕎麦の試食

「新そば香りの藪」と「開田産プレミアム蕎麦 更科」の試食

※一度にそばを茹でる量には限りがありますので、お申し込みの際に各自が試食できる時間枠をご案内させていただきます。ご了承ください。

## ● 日本酒の試飲

六斎お勤めと秋に味わいたいお酒の試飲ができます。

## ● 酒蔵見学（定員制・要事前申込）

見学はイベント開始時間より若干早いスタートとなります。お申し込みの際に集合時間をご案内します。

## ● 蕎麦と日本酒のマッチング

お蕎麦と一緒に楽しみたい日本酒をご紹介します。

## ● 蕎麦クイズ

蕎麦のあれこれを知るチャンス！全問正解者には景品を進呈

## ● 蕎麦の販売

ご自宅で楽しめる半生蕎麦や乾麺等を特別価格に販売



## 長野県木曾町の開田高原 株式会社 霧しな

長野県は昔から『信州そば』の産地として全国で知られています。そこには厳しい自然と向き合い、農地を守り蕎麦を育てる人々が暮らし、そばにまつわる文化が根付いています。

霧しな創業の原点は「本当においしいそばを、本場信州からお届けしたい。」という想いにあります。開田高原に出会い、標高1200mの地で蕎麦づくりを始めて30年余。深い霧に磨かれた開田の蕎麦と御嶽山から湧きいづる柔らかな水、そしてスタッフが繋いできた技術と経験。沢山の知恵や思い入れが詰まった蕎麦をつくっている会社です。

## 交通のご案内

イベントの詳細はホームページでもご案内しています。



- 電車でお越しの場合  
JR身延線「市川大門駅」より3.3Km  
徒歩約40分
- バスでお越しの場合  
甲府駅より山梨交通バス「追分」下車  
徒歩1分
- 車でお越しの場合  
県営住宅青柳団地を目印にお越しください。突き当りに春鶯囀の駐車場がございます。



# 酒蔵で出会う霧しなの蕎麦 9/20特別価格



淡く清々しい

新そば

あっさりとした味わい



標高1,200m 信州・開田高原の在来種  
開田高原産そば使用



第77回  
ジャパンフードセレクション  
最高位 更科 受賞

## 新そば香りの藪

1,180円→1,000円

2025年、食のプロによる日本初の食品・食材の審査および認定制度「第89回ジャパン・フード・セレクション」

最高位・グランプリ受賞!!

- ・ 地元・長野県産そば使用
- ・ のど越し良くコシがあり食べ応え・香りある蕎麦
- ・ 蕎麦・めんつゆとも老若男女に好まれる味で、懐かしさや田舎を想わせる。

## 開田産プレミアム蕎麦 更科

520円→450円

2024年、食のプロによる日本初の食品・食材の審査および認定制度「第77回ジャパン・フード・セレクション」

最高位・グランプリ受賞!!

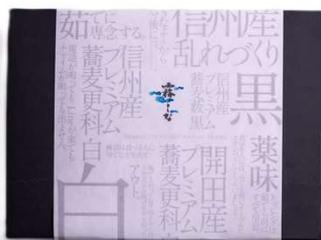
- ・ 先人より受継ぐ開田高原在来種蕎麦
- ・ 食べた瞬間蕎麦の香りが口いっぱい広がる
- ・ 極細麺ながらしっかりとコシと噛み応え
- ・ 噛むほどに増す甘みと清々しい旨み



信州産プレミアム蕎麦  
藪黒(食塩不使用)  
421円→360円

## 信州産乱れづくり蕎麦 (やまいも入り)

378円→320円



信州産4種  
乾麺セット  
2,160円  
↓  
1,800円



霧しな めんつゆ  
(希釈タイプ) 500ml  
880円→700円

## 蕎麦の違い【藪・更科】

### 藪【やぶ】

そばの殻部分も粉に挽きこんでいます。そのため色が黒く、素朴で野趣あふれるおそばとなります。香りとコシの強さが特徴です。



田舎風がお好きな方は  
“藪”がおすすめ!

### 更科【さらしな】

そばの殻部分を取り除き、内側の実の部分を用いています。そのため色は白く繊細で、上品なおそばとなります。シャッキリとした食感とほのかな甘みの特徴です。



のど越し派の方は  
“更科”がおすすめ!