

# 極上のひとときを心を入れてあの方へ

## 半生更科そばが新しくなりました ※2018年7月より

### 「半生更科そば」とは

そばの実の中心部のみを使用して打った当店名物の真っ白な「更科そば」を半生麺にしました。更科そばの特徴は白さ、のど越しの良さ、ほんのりとした甘み。それらを損わず半生麺にしたことで、賞味期限は製造日より約3ヶ月、本格的なおそばをご家庭でもお召し上がりいただけます。

### 変更点① 使用するそば粉（更科粉）

そば粉を変更することによって、白度が高まりました。黒い粒もなくなり、お店の更科そばに近い仕上がりになっています。

### 変更点② 小麦タンパク（グルテン）無添加

つなぎとして使用されるグルテンを使用せず製造できるようになり、おそば本来の味・香り・食感をより一層お楽しみいただけます。また、茹で上がりの太さが生麺に近いものになりました。 ※グルテンフリーではありません



半生更科そば 2束入り  
[SHS-08] 1,000円(税込)  
※上の写真は1束です

## 創業230年記念商品



※写真はすべてイメージです

## 数量限定

# 半生更科目籠詰め

[SHS-35] 3,500円(税込)

### ◇内容◇

- ・半生更科そば 2束×2袋（4人前）
- ・甘口つゆ 2缶（4人前）
- ・そば茶 3袋（ティーバッグタイプ）

※店舗で使用・販売しているそば茶と異なります

### 目籠詰め由来

更科そばは上品な風味ゆえに大名屋敷にて御前に供する名誉も賜り、江戸っ子に親しまれておりました。明治時代半ばの最盛期には、皇后や宮家などにも出前を届けていたと言われていました。その頃、お土産用のそばを目籠に入れて販売したところ、評判になったそうです。この歴史にちなみ、創業より230年を迎えた今年、自慢の逸品「半生更科そば」を目籠に詰めて販売致します。

また、その目籠を夏らしい透け感のある風呂敷で包みました。長年にわたりご愛顧くださいました皆様への感謝の気持ちを込めてお包み致します。

※ 発送のご注文は更科堀井 販売部【FAX 03-5476-0461 / 電話 03-5476-4322】宛にお願い致します。

※ ご注文は随時承りますが、発送は7月2日以降とさせていただきます。

※ 本店・立川店でも7月1日以降お買い求めいただけますが、在庫に限りがありますのでお電話にてご確認ください。

※ なくなり次第販売を終了させていただきます。