

奥飛騨朴念そば

二冠 国土交通省「昇龍道^{春夏秋冬}百選」
農林水産省「品種登録」

(Okuhida-Bokunen Soba noodle of 2 Crowns)



手打ち

ざるそば一人前 1,000円 (税別)

しなやかな腰のそば、天然素材のみ使用したそばつゆ、
メのそば湯をお楽しみください!!

(おことわり)

そばおよびそばつゆの香りを活かすよう、当店ではにおいのある薬味(ねぎ等)は使わずにお出ししています。好み・習慣もあろうかと思いますが、今回はこの食べ方でお楽しみください。

詳しくは裏面をご覧ください
(Refer to back)



飛騨路の旅の良き思い出に
奥飛騨朴念そば (土日限定20食) を!!

このそばは農林水産省の「品種登録」に加え、国道交通省が中部9県（東海北陸6県+滋賀・長野・静岡）を代表する観光資源として「昇龍道春夏秋冬百選」の名称にて全世界に向けた「観光ガイド・5カ国語版」で紹介しています。

(20 meals of Saturday and Sunday limitation)

Okuhida Bokunen Soba noodle of "2Crowns".

Please have it for good memories of your Hida trip.

(こだわり その1 そばつゆ他)

製粉 外皮および内皮の一部を適量取り除いたそば粉で、40メッシュ製粉

切り幅 喉ごしの触感を重視した1ミリ強の切り幅
 (水回し、のし、切りの全工程を手作業(手打ち)で仕上げます)

そばつゆ 東西の2種類の濃口醤油、3年熟成本味酛、本枯れかつを節、羅臼昆布、
 寒流系天然塩による江戸伝統の辛汁(からじる)
 醤油の角を取るため、2回の火入れの上、4日間寝かせてあります

(こだわり その2 そば粉)

- このそば粉は「奥飛騨朴念そばの会」が開発に取り組んできたそばの新品種「飛越1号」(高標名=奥飛騨朴念そば)が100%使われており、つなぎ粉も「特等級」を使用しています(「そばは2・8に始まり2・8に終わる」の格言どおり、当店ではそばという麺類に最も適したと思われる「2・8そば」をお食べ頂きます)
- このそばは、飛騨市宮川町で植え継がれてきた「飛騨宮川在来種」と在来種そばの至宝といわれる福井県の「越前在来種」の交配種で、2012年には飛騨・越前の一文字ずつを取り「飛越1号」のい名称で農林水産省に品種登録されました
- そばの品種登録では、全国で25件目、東海北陸6県では初めてです