

五代目 本田屋繁
旨い蕎麦づくりの信条

一 玄そば(そばの実)を自家製粉し、
挽きぐるみ製法のそば粉を使うこと
一 じっくり時間をかけて乾燥させること
そばの香りとのと越しの良さを楽しんで
いただける色が黒く幅の広い奥出雲そばです。

日本三大そば

島根県・出雲そば



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	294.7kcal
たんぱく質	10.7g
脂 質	1.8g
炭水化物	60.6g
食塩相当量	1.7g

(推定値)

名 称	干しそば
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、 そば粉(そば(国産))、 食塩
内 容 量	180g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存してください。
調理方法	枠外左上部に記載
製 造 者	有限会社 本田商店 島根県雲南市木次町 里方1093-44 TEL(0854)42-0172

<https://sobahonda.co.jp>

賞味期限

2025.3.10
H079

調理方法

① ゆでる 約3~4分



2ℓ以上の沸騰したお湯の中に1袋約2人前のめんをばらばらと入れ、はして軽くほぐします。火力によってゆで時間が多少ことなります。ふきこぼれない火加減で硬さをみながらゆでてください。

② 冷やす



ゆであがりましたら、手早くざる等に取り上げて水洗いし、冷水で冷やしてください。(冷水は氷水が最適)

③ できあがり



水切れのよい器に盛ってざるそばに。又はどんぶりにとりあげ、温かいつゆをかけて、かけそばでお召し上がりください。

ご注意

- 熱湯を使用しますので、やけどには十分ご注意ください。
- そば・小麦アレルギーの方はご注意ください。
- 本品製造工場では、卵・乳成分・ごま・大豆・やまいもを含む製品を製造しています。
- 開封後は開封口を密閉し、直射日光を避け、常温で湿気の少ない場所で保管し、お早めにお召し上がりください。
- ※ 使用している小麦粉は全て国内産の小麦から作られています。
- ※ 品質の保持には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら製造者までご連絡ください。



ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。

出雲そば TAAK3093



4 977309 030938