

信州そば工房きずな

商品一覧

生のそば・うどんの「保存方法」

◆お買い上げ後は、素早く冷蔵庫に入れて10℃以下で保存してください。

「冷凍・解凍」について

◆冷凍方法：乾燥防止と冷凍庫内の他の食品からの匂い移りを防ぐために、ラップやビニール袋に包んでください。

◆解凍方法：冷蔵庫で半日ほどかけて自然解凍します。解凍してからは、消費期限に関わらずお早めにお召し上がりください。

社会福祉法人絆の会の
ホームページもご覧ください



◇ お問い合わせはこちら ◇

社会福祉法人絆の会 信州そば工房きずな

〒381-0012 長野県長野市柳原 659-1

TEL : 026-263-9788 FAX : 026-217-5220

E-mail sobakobo@kizuna-nagano.or.jp



本当のうまいものづくり を目指して



「本生そば」は、そば本来の風味を活かすため食塩・添加物は使用していません。そのため、そば湯も美味しくいただけます。

ゆで時間 1分～1分半

「手打ち」に近い美味しいそば。
石臼で時間をかけて丁寧に挽いた挽きぐるみの国産そば粉のみ使用。



1本1本丹精込めて包丁切りしたうどんはコシの強さとのごしの良さが自慢です。

ゆで時間 4分～5分



出汁にこだわった化学調味料不使用のオリジナルそばつゆ。普段のお料理にもお使いいただけます。



ノンカフェイン・ノンカロリーの国産そば茶。

そば茶に含まれるルチンは、高血圧の予防・改善に効果があるといわれています。



長野の郷土食ぶっこみうどん。幅広で薄くちぢれのある独特の食感が好評をいただいております。具材と一緒に煮込んでも良い、冷して食べても良いのうどん。

ゆで時間 2分～3分



夏季限定商品

生でしか味わえないモチモチの食感は一度食べたらやみつきに！
つるんとした生冷麦ならではのどごしをお楽しみください。

ゆで時間 1分半～2分



夏の定番商品、冷し中華。手もみされた中華麺はスープによく絡みます。つゆ2袋が同封されていますので、2分茹でてお好みの具材を添えるだけでお召し上がりいただけます。



常温・長期保存ができる半生そばは、お土産にもぴったり！

ゆで時間 2分～2分半