

NICが厳選した新潟の逸品をお取り寄せ

# ふれっポ 特選市場



## 麺・つゆ・薬味の全てにこだわる 酒蔵が作った逸品そば

生そばのような味わいを追求した逸品。お酒の締めとしても楽しめます



昼夜の気温差がある越路原の大地で栽培されるソバ。無農薬、有機肥料で大切に育てられました

陳皮やあらねなどが入った七味は風味豊かな名脇役



「この辺りは水もいいで、おいしいソバが育ちます」と生産者の内藤章次さん（越路原にて）

地元産そば粉100%使用

## “あさひ山 そば”

8把（山芋・海藻）つゆ・七味付

銘酒・朝日山を醸す朝日酒造の蔵は、田んぼと里山に囲まれ、初夏には蛍が舞う環境のもと酒造りを行っています。今回ご紹介する「あさひ山 そば」もこうした清らかな自然が育んだ上質で優しい味わいが楽しめる一品です。

「あさひ山 そば」は、蔵の裏手にある小高い越路原で契約栽培したソバを使用。最高級の一番粉（更科粉）をふんだんに使ったそば粉を布海苔と山芋、そして酒造りの仕込みと同じ清らかな水でつないでいます。一般的な乾麺よりも細めに仕上げることで、より一層喉越しのよい上品な味わいを堪能できます。

ほんのりとした甘みとうま味のあるつゆは、3種類のかつお節を使い、隠し味に自社の酒かす発酵調味料「越の味」をプラスした奥深い味わい。また、風味豊かな七味唐辛子は妙高市のかんずりとのコラボレーション。麺、つゆ、薬味の全てにこだわりが詰まっています。

今回は、つなぎの配合が異なる「山芋」と「海藻」の2種類のそばをセットでお届けします。温かいかげそばもおいしいですが、そばの醍醐味を味わうならやっぱりもりそば。たっぷりの沸騰したお湯でやや硬めにゆで、冷手でキュッと引き締めれば、生そばのようなコシと喉越しが楽しめます。

商品番号 1701 朝日商事(株)



お申し込み締切  
1月31日(火)  
まで

8把（山芋・海藻）つゆ・七味付 価格 1セット  
200g×8把（山芋×4、海藻×4） 3,800円  
つゆ（30cc×8）、かんずり七味（110g）（税込み・送料別）

朝日商事(株)からの直送/  
ご注文いただいてから7~10日ほどでお届けします

送料：お届け地域によって送料が異なります。

新潟県内・関東甲信越・中部北陸・南東北…540円、  
北東北・関西…648円、中国…756円、四国…864円、  
北海道・九州…972円、沖縄…1,404円（いずれも税込み）

【お支払い方法】お近くのNICが集金に伺います

※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません。

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまでお申し込みください。

右記の項目をお伝えください

■商品名 ■新潟日報購読者名 ■住所 ■電話番号 ■個数  
※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

以下の項目に必要な事項を記入してください。

そば あさひ山 1セット 3,800 円(税込み・送料別) 1 セット

ご注文者	ご住所 〒
	氏名
	TEL

お届け先	ご住所 〒
	氏名
	TEL

FAXでのご注文の場合は、左記をご記入頂きそのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで