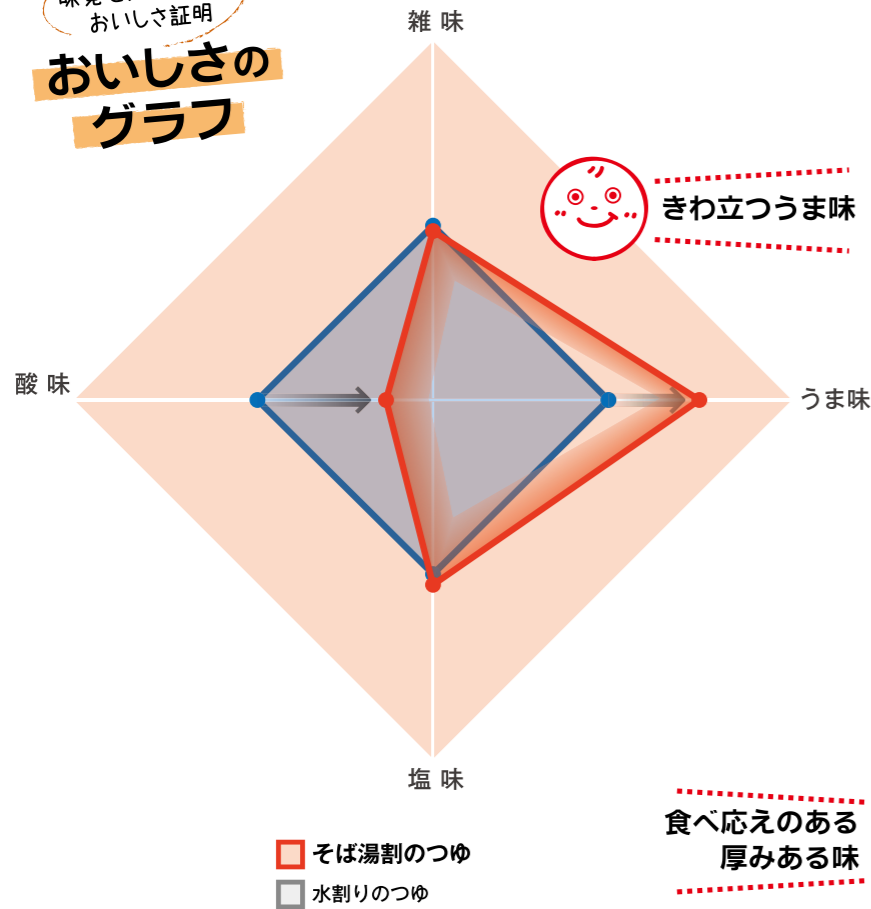


そば湯でうま味しっかり厚みある味わいに

## 釜揚げそば (2食入・つゆ付)

味覚センサー等で  
おいしさ証明

### おいしさの グラフ

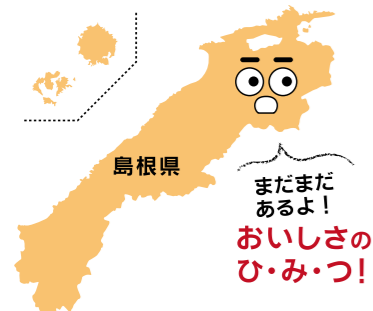


### うま味の余韻

食べ応えのある  
厚みある味



そば湯割のつゆ 水割りのつゆ



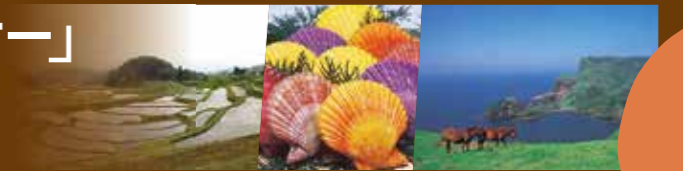
- 1 そば湯割のつゆは酸味が抑えられうま味がしっかり味わえます。
- 2 後に残るうま味が強く、そばがより厚みある味わいになります。
- 3 島根県出雲市独特の食べ方「釜揚げそば」で食べるのがおすすめです。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

## 「島根」の味 × 「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



出雲市

食品

### 私のおすすめレシピ

釜揚げそば 生クリーム添え



#### 材料

釜揚げそば / 1人前  
豆乳生クリーム / 大さじ2

#### 作り方

- 1 釜揚げそばを作る。
- 2 最初はそのままの味を楽しみ、途中に生クリームを入れる。

まだまだあります! おすすめの使い方!

釜揚げそばにとろみを付けて。

フライパンで焦げ目をつけるよう麺を焼いて、そば湯を館かけにして。

”そば湯ごと食べる”、  
出雲名物「釜揚げそば」  
出雲地方独特の食べ方で、茹でたそばを  
水洗いせず丼に入れ、それにそば湯を入れてそばつゆと  
薬味をお好みで加えて食べます。栄養価の高い体にもいい温かいおそばです。  
また、そばは水洗いしませんので独特の食感も楽しめます。



米山知宏さん

## 釜揚げそば (2食入・つゆ付)

めん: そば(国産)、小麦粉(国産)、糖類(はくが糖、ぶどう糖)、酸味料  
原 材 料 つゆ: しょうゆ(本醸造)、みりん、いわしぶし、かつおぶし、砂糖、  
食塩、こんぶ、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)  
内 容 量 320g(めん100g×2、つゆ60g×2) 保存方法 常温



スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」  
このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



専用アプリ(無料)  
COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら



### 生産者情報

有限会社 米山萬商店

〒693-0054 島根県出雲市浜町209-3

TEL.0853-21-0720

http://izumo-yoneman.com/

