

国産十割蕎麦の店

そばだ家

Press Release

報道関係各位

—

2021年10月14日

株式会社そばだ家

国産十割蕎麦の店『そばだ家』秋の新メニューを提供開始 松茸づくしの「生松茸そば」と「秋のなめこつけそば」

2021年10/1（金）より

株式会社そばだ家（東京都港区六本木/代表 藤本哲朗）は、国産十割蕎麦の店「そばだ家」にて、秋の新メニューの提供を開始いたします。旬の生松茸を贅沢に使用した「生松茸そば」を筆頭に、「秋のなめこつけそば」の2点の提供を2021年10/1（金）より開始しました。希少な国産十割蕎麦と秋の味覚をお楽しみください。

国産十割蕎麦の店 そばだ家の公式 Web サイト：<https://sobadaya1022.com/>



■新メニューは国産十割蕎麦とたっぷりの秋の味覚の組み合わせ

生松茸そば：2,400円（税込）

秋限定の、旬の生松茸を使用。余計な熱を加え過ぎないことで、より豊潤で上品な香りを楽しみいただけます。国産十割蕎麦と天然出汁との相性は抜群。新蕎麦と旬の生松茸、季節限定のスペシャルなペアリングを是非お試しください。

秋のなめこつけそば：950円（税込）

四種の節を合わせた天然出汁に旬のなめこをたっぷり使用。三つ葉と柚子の香りがアクセントの温かいつけ汁は十割蕎麦の美味しさを引き立てます。栄養たっぷりでグルテンフリーです。

Press Release

2021年10月14日
株式会社そばだ家

■国産十割蕎麦の店 そばだ家とは

「国産十割」にこだわり、本物の十割蕎麦を気取らない価格で

日本が誇る美味しい健康食、蕎麦。そばだ家では、国産原料、打ちたて、茹でたてにこだわった本物の十割蕎麦を、手頃な価格、気取らない雰囲気でご提供。上質な素材とこだわりの製法が生んだ香り高い一杯をお召し上がりください。

こだわり 1. 国産材料を使った十割蕎麦は風味豊か



そばだ家の蕎麦は100%国内産。全国の蕎麦の産地から、時期に合わせてコンディションが良いものを厳選し使用しています。この上質な蕎麦を丁寧に挽いた蕎麦粉を贅沢に使った蕎麦は、風味と香りの豊かさが格別。つなぎに小麦粉を使用しないので、蕎麦本来の力強い美味しさがダイレクトに味わえます。

こだわり 2. 打ちたて、茹でたてで味や香り、食感を追求

国産十割蕎麦の店

そばだ家

Press Release

—

2021年10月14日

株式会社そばだ家



そばだ家の蕎麦はいつもできたて。ご注文を受けてから蕎麦を打ち、茹でたてをご提供するので、香り高さが他とは一線を画します。それにも関わらず、独自開発し特許も取得した製麺機を使うことで、ご提供時間は約5分とスピーディ。また、コシのある十割蕎麦をつくるのは難しいとされるなか、この製麺機により、十割蕎麦のしっかりとした味わいを保ちながらも細麺で喉ごしの良い、理想の蕎麦が完成しました。

こだわり3. 店内で時間をかけて丁寧に引いた無添加のだし



そばだ家の”だし”や”かえし”は、無添加かつ化学調味料を一切使っておりません。ざるに使う辛汁は、上質な鰹節を時間をかけてじっくり煮詰めて旨みを凝縮。かけに使う甘汁は、鰹節に鯖節も加え風味豊かに。ここに国産の醤油やみりん、ざらめなどを加え、シンプルかつ繊細な味わいの特製だれに仕上げました。天然の優しい美味しさが、蕎麦の芳醇な香りを最大限に引き立てます。卓上に用意した銘店『やまつ辻田』の高級七味や山椒とともに楽しみください。

国産十割蕎麦の店

そばだ家

Press Release

—
2021年10月14日
株式会社そばだ家

テイクアウト・デリバリーメニュー



「桜えび揚げ玉のぶっかけそば」や「山椒カレー」など、定番のメニューをテイクアウトとデリバリーでも。時間が経っても美味しく召し上がれるように、専用の太麺を独自開発。そばだ家自慢のメニューをご自宅やオフィスでお楽しみください。

Uber Eats の店舗ページへ

国産十割蕎麦の店 そばだ家（渋谷店）：<https://bit.ly/3EyC1R3>

国産十割蕎麦の店 そばだ家（表参道店）：<https://bit.ly/3tXPIJY>

■店舗情報

店名：国産十割蕎麦の店 そばだ家（渋谷店）

住所：東京都渋谷区渋谷 3-14-4

アクセス：JR 山手線渋谷駅 徒歩 5 分

店舗規模：席数 15 席

営業時間：11:00～21:00 (LO 20:45)

定休日：なし

店名：国産十割蕎麦の店 そばだ家（表参道店）

住所：東京都渋谷区神宮前 6-11-7

アクセス：東京メトロ口明治神宮前駅 徒歩 2 分

店舗規模：席数 15 席

営業時間：11:00～21:00 (LO 20:45)

定休日：なし

■運営者のプロフィール

株式会社そばだ家

国産原料、打ちたて、茹でたてにこだわった本物の十割蕎麦を、手頃な価格、気取らない雰囲気でご提供しています。多彩なメニューと暖かなおもてなしで、女性のおひとり様からグループ利用、ランチから晩酌まで、さまざまなシーンに対応。日本が誇る美味しい健康食である蕎麦の魅力を、一人でも多くの人に届けます。

国産十割蕎麦の店

そばだ家

Press Release

—

2021年10月14日

株式会社そばだ家

- 公式サイト：<https://sobadaya1022.com/>
- ツイッター：<https://twitter.com/sobadaya>

会社名: 株式会社そばだ家
住所: 東京都港区六本木 7-1-14 101
電話番号: 090-9282-6916
代表取締役: 藤本 哲朗