

「国産十割そば 更科白銀」

テーマは「国産」「十割」「更科」。

その中で「国産と十割」は、どちらも重厚かつ本格という印象があります。一方で一般的な更科の印象は「繊細」「白」「女性的」といったものが挙げられます。イメージだけでいえばこれらはやや相反するものと捉えられますが、いずれにも属する「風味へのこだわり」という点を「静謐で厳粛な風情」としてとらえ、玄蕎麦や田舎蕎麦のような無骨さとは真逆となる印象をコンセプトとしました。

商品名の「白銀」は、光の加減で白やグレーにも見える麺の様子からヒントを得、デザインは全体にゆったりとした余白と、落款による和の風情・権威的な印象を用い、コンセプトと合わせた世界観を表現しています。





かじなのさと
神名の郷 かねこ製麺

お奨め商品のご案内

商品名：乾麺【国産十割そば 更科白銀】厳選しした国産そば粉だけを使った逸品。素材本来の風味と、野趣あふれる蕎麦の香り、歯触りの良いコシが楽しめる極上の逸品です。

発売日：2025年4月発売 商品コード 159



名 称	干しそば	商品名	国産十割そば 更科白銀	商品コード	159
原 材 料 名	そば粉(そば 国産)、食塩				
内 容 量	200 g 14 番平麺				
賞 味 期 限	365 日				
保 存 方 法	直射日光及び湿気を避けて保存。				
調理方法	茹で時間 5～6 分（お好みで調節して下さい） お好みの味付けで調理して下さい。				
使用上の注意	麺袋開封後は保存料不使用の為、お早めにお召し上がりください				
JUN コード	4995732250686				

商品特徴

国内産のそば粉の最高品質の北海道産石臼挽き更科そば粉を十割使用し、真空製麺することで蕎麦の香りとのど越しが強く歯触りの良いそばです。ざるそば、温そば両方の料理の仕方でも美味しく頂けます。

- ・小麦粉を使用せず、国産そば粉だけで作ったグルテンフリーの商品です。（製造所では小麦粉、卵、山芋を含む製品をせいぞうしています。）
- ・そばは低カロリーで高たんぱく、ミネラルを豊富に含むヘルシーな食品です。
- ・十割蕎麦ですので、風味豊かで濃厚な蕎麦湯もお楽しみいただけます。
- ・コーデアルハセップ、最新鋭の製麺機、乾燥システム導入の高級乾麺。

神名の郷 かねこ製麺

製造者 神奈川県中井町田中 994 金子製麺 製造所 神奈川県久所 425 かねこ製麺