

寒河江の老舗ギフト

大正6年創業 亀山製麺所

現代の名工 マルタ醸造

夏

4月～9月



冬

10月～3月



創業 100 年伝統を新たに

麺一筋に 100 年間。

昔ながらの製法、新技術の導入、厳選素材で。これからも皆様に幸が長くありますように。

そばつゆは地元で人気のマルタ醸造。

「現代の名工」が手がけるだしのきいた山形の麺好きも満足のつゆ。2倍希釈タイプ 2 本入り。

夏はひやむぎ、冬はうどん。

そば4袋、うどん or ひやむぎ4袋 合計 8 袋入

¥ 3,900 (税込)

夏

4月～9月



冬

10月～3月



自然の恵み豊かな山形のそば。

繊細な風味のひやむぎ。

山形名物「ひっぱりうどん」に最適なうどん。

丹念につくりあげた麦切り。

夏は肉そばにひやむぎ、冬は暖かいかけそばにひっぱりうどんにと山形の麺好きも満足のつゆ。

2倍希釈タイプ 2 本入。

そば4袋、うどん or ひやむぎ各 4 袋 合計 8 袋入

¥ 2,900 (税込)

通年



乾麺でつくるからおいしいひっぱりうどん。

たっぷりの大根おろしに熱々の茹でたてのうどんを絡めて食べるひっぱりうどんに相性ぴったりな、ちょっと濃い目の3倍希釈タイプ 2 本になります。

ざるそばや肉そばにもいかがですか？

そば、うどん、ひやむぎ各 2 袋 合計 6 袋入

¥ 2,200 (税込)

組合せの単一品種はうどん・ひやむぎ・麦きりに変更可能でございます。

商品によりまして原料にアレルギー：小麦・そば・大豆が含まれている場合がございます

ご注文はTEL/FAXにてお願いします。熨斗、地方発送も可能です。

送料は別途お預かりします。折り返し送料を含めた金額をご連絡いたします。

商品についてのお問い合わせ・ご注文は

有限会社亀山製麺所 寒河江市丸内 2-7-41 営業時間 9:00-17:00

TEL 0120 (84) 2327 FAX:0237-86-0431

<http://kameyamaseimen.com>

info@kameyamaseimen.com

