

【父の日ギフト】に瞬そばをご提案 “ビューティーミート”鴨汁そばで特別なギフトを

全国の生産者から仕入れたそばの実を石臼挽きし、30人の職人が全て手打ち
急速冷凍により鮮度と風味を閉じ込めた瞬そばは贈りものにもおすすめ！



国産近江鴨を使用した鴨汁そば麴漬け



専用の化粧箱にてお届け（熨斗可）

●商品特徴

- ・直接お渡しできないお父様へ、本年の父の日ギフトに京都よしむらの手打ちそばをご提案。
- ・全国の生産者から仕入れた玄蕎麦を自社で加工し、機械を一切使用せず職人が全て手打ち。
- ・自家製のそば麴に鴨肉を漬け込み、柔らかさと旨味を引き出した鴨汁そばはメディア掲載実績もあり。
- ・電子レンジで解凍など調理方法も簡単で、気軽に自宅で手打ちそばがお楽しみいただける。
- ・**鴨汁そばで使用する鴨肉は低カロリーでビタミンB2や鉄分が豊富であり、不飽和脂肪酸の含有量も高く、動脈硬化や高血圧にも良いとされています。**

●よしむらグループメディア掲載実績

新聞：京都新聞・朝日新聞

テレビ：TBS（王様のブランチ）・MBS（ちちんぷいぷい）・読売テレビ（情報ten）・BS日テレ（ぶらぶら美術博物館）・朝日テレビ（ココイロ）・京都テレビ（京bizX）

雑誌：婦人画報・大人のおしゃれ手帖・女性セブン・るるぶ・関西ウォーカー等多数

お問い合わせ先 株式会社よしむら 〒600-8105 京都市下京区松屋町 420 よしむらビル 4F

[TEL]075-353-0023 [携帯]090-3610-7425 [E-mail] daishi@yoshimura-gr.com [営業担当]吉村太志