

## 京都発！ 手打ちそば「よしむら」 “瞬そば・にしんそばセット”で年越しを

国産にこだわったそばの実をよしむら熟練の職人たちが手打ちしたそばを瞬間冷凍。打ち立ての風味・味わいがご自宅で気軽にお楽しみいただけます。

株式会社よしむら(本社:京都市右京区 代表取締役:吉村匠平)は、手打ちそばを瞬間冷凍させた“瞬そば”と北海道産のにしんをセットにした【瞬そば・にしんそばセット】をお取り寄せサイトで販売開始します！

※明治時代、山に囲まれた京都中心部には新鮮な魚が入ってこなかったため「身欠きにしん」は保存の効く魚として用いられておりました。「にしんそば」は食べなれた身欠きにしんとそばを合わせた、京都発祥のそばとされております。



瞬そばと自家製にしんそばセット



大切な方への贈りものにもおすすめです



職人打ち立ての鮮度・風味を閉じ込めています

## <商品の特徴>

- 職人による打ち立てのそばを急速冷凍しており、電子レンジで解凍してから湯がいていただくので、いつでも・お気軽にご自宅で打ち立ての鮮度・風味をお楽しみいただけます。
- 北海道産の「身欠きにしん」(おろして乾燥させたもの)を骨が柔らかくなるまでしっかりと炊きました。年越しそばにも大変おすすめです。

## <当社について>

創業20年、国産の蕎麦の実にこだわり、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦(殻のついた状態のそば)を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわれないよう石臼で挽いて熟練の職人たちがすべて手打ちし、お客様にご提供しています。

国内の市場に出回っている8割のそばの実は海外産ですが、弊社は生産者が丹精込めて育てた国産にこだわり、それがお客様の安心・安全にもつながると考えております。

なお、30名以上の職人が在籍しており、手打ちのそば料理店としては日本最大規模となります。また、国産大豆から豆乳を自社製造し、それを使用した「そば豆腐」を供する豆腐料理店や、そばの実を用いた「そばの実ちりめん」などの食品事業も展開しております。



職人たちによる蕎麦打ち風景



玄蕎麦

北山楼  
京都府京都市東山区  
清水庵  
京都府京都市東山区  
蕎麦の実  
京都府京都市東山区  
東山  
京都府京都市東山区

## <商品誕生のストーリー>

### “いつでもお気軽に、ご自宅によしむらの手打ちそばを味わってほしい”

この想いから、瞬そばの開発はスタートしました。

元々、自社のお取り寄せサイトでご自宅用・贈答用のそばの販売は行っておりました。

特に年末の年越しそばは年間を通じても繁忙期であり、そば打ちスタッフを総動員して毎年 1200 食程度のそばを全国各地に発送しております。

しかし、賞味期限が3日間と短く、また、お届けするまでの配送に1日以上かかってしまうため、打ち立ての風味をご自宅でお楽しみいただけないという点に課題を感じておりました。

そこで当社が着目したのは、

「打ち立てのそばを急速冷凍すれば、鮮度や風味が閉じ込められるのではないか」ということです。現在は食品の冷凍技術が発展し、大手企業を中心に生ものだけでなくスイーツなどでも冷凍保存による流通が一般的となっており、出来立ての風味を再現できる、有効な手段となっております。

様々な試行錯誤の結果、急速冷凍によって打ち立ての鮮度や風味を閉じ込めた「瞬そば」が生み出され、全国の生産者から仕入れたそばの実を使用した手打ちそばで、このような取り組みをしている企業は他にないことから、これは当社の強みになると確信しました。

瞬そばの最大の特徴は、「ご自宅で好きな時に打ち立てのそばがお楽しみいただけること」です。ご家庭の冷凍庫で約1カ月の保存が可能であり、召し上がっていただく際も電子レンジ(200w)で解凍し、茹でるだけなのでお気軽によしむらの手打ちそばがご堪能いただけます。

また、京都で人気のにしんそばですが、にしんも国産にこだわり、北海道産のにしんを自社の生産工房で全て加工しております。

今後年越しそばをご検討される方も増えると存じますが、ぜひよしむらのおそばで良い1年の締めくくりをしていただければ幸いです。

#### 【お取り寄せサイト】

<https://yoshimura-gr-otoriyose.com/>



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 [FAX]075-353-0020 [E-mail] daishi@yoshimura-gr.com [担当]吉村太志