

福井の風味溢れる「こいそば」、農薬・肥料不使用の十割蕎麦誕生

農薬・肥料不使用で育てた
福井県産「丸岡在来種」の
蕎麦粉を100%使用した
贅沢な十割蕎麦

北陸の蕎麦産地福井県より農薬・肥料不使用の福井県丸岡在来種の蕎麦粉100%使用の濃厚で風味豊かな「こいそば」が誕生しました。丸岡在来種の蕎麦粉を厳選し、丹精込めて作られた十割蕎麦の乾麺、小麦粉や食塩を一切使用しないグルテンフリーの蕎麦、健康志向の方にもおすすめの風味高い十割蕎麦で至福のひとつをお過ごしください。



「そば」がおいしいと思う都道府県で3年連続1位の福井県から、福井県丸岡在来種のそば粉100%使用の濃厚で風味豊かな十割蕎麦「こいそば」が誕生しました。

無肥料・無農薬の在来種そば粉を厳選し、丹精込めて作られた十割蕎麦の乾麺。

丸岡在来種のそばは、その独自の特徴である濃厚な味わいと豊かな風味が魅力です。

香り高い福井のそば畑から生まれ、贅沢な味わいを求める方にぴったり。

無添加で純粋な風味を追求し、福井の自然素材が生み出す濃密な味わいをお楽しみください。

風味高い十割そばで、至福のひとつをお過ごしください。

小麦粉や食塩を一切使用しないため、グルテンフリーで、健康志向の方にもおすすめです。

本品は福井県坂井市丸岡町産そば粉100%で製造しております。

又、そばの実の中心部から表層粉・甘皮に至るまで全部を挽きぐるみしたそば粉を使用していますのでそばの風味が強く、また殻の部分も使用しており、そばの香ばしさもお楽しみいただける十割そばとなっております。

そば湯も濃厚でおすすめ

「こいそば」を茹でたそば湯も、濃厚で香り高く、栄養豊富です。

そのまま容器に注いでお召し上がりいただくか、そばつゆや醤油を加えてお楽しみください。

[2024年2月28日](#) より販売を開始しました。

Generated by [ぷれりりプレスリリース](#)

<https://www.prerele.com>