

ネスパスニュース

N'ESPACE NEWS

2015
8・9
月号



◇JR山手線 原宿駅より徒歩10分
◇東京メトロ 表参道駅A2出口より徒歩1分
<http://www.nico.or.jp/nospace/>
掲載商品の価格は新潟 食楽園での販売価格です



「ツルシコの食感と喉越しがたまらない
爽やかな辛さを添えて、食べ方も多彩に」



へぎそば みどりのラー油

小千谷名物へぎそば わたや

へぎと呼ばれる木製の容器にそばを波のように盛り付ける「へぎそば」は、新潟を代表するグルメの一つ。小千谷縮に欠かせない「ふのり」(海藻の一種)をつなぎに用いるのも特長で、独特の喉越しと食感が楽しめます。

大正10(1921)年創業の老舗そば店「わたや」が、ゆでたての生麺のようなおいしさを家庭で楽しんでもらいたいと開発したのが、この乾麺です。「ゆで上がりの食感と喉越しにこだわりました」と4代目の和田正樹社長。家庭の火力でもツルツル、シコシコの食感にゆで上げることができます。

また、小千谷特産の伝統野菜「神楽南蛮」を使った「みどりのラー油」は、香り立つ爽やかな辛さが特長のユニークな調味料。そばつゆに添えるだけではなく、冷ややっこやサラダなど、どんな料理にも合う辛味ソースとして楽しめます。

DATA

へぎそば(乾麺)

(200g 324円)

つなぎにふのりを使ったへぎそばは、今や新潟を代表する郷土の味。生麺のような食感と喉越しが楽しめます



みどりのラー油

(100g 1,080円)

大豆油、菜種油、ごま油を熱し、粉末の神楽南蛮と香味野菜で色・香り・辛味をプラス。神楽南蛮特有のすっきりと爽やかな辛さが素材の味を引き立てます



生麺のような食感のそばと爽やかな辛さのラー油。
そば農家と神楽南蛮農家の想いを込めました。
歴史あるふるさとの味をご家庭でどうぞ。



ふのりは青森産のフクロフノリを使用。赤みがかった乾燥ふのりは煮溶かすと深い緑色になり、磯の香りが漂います



ゆで上げてから流水で粗熱を取り、氷水で締めたそばを一口サイズに盛りつけます。水が切れないうちに食べるのが小千谷流



「へぎそばの伝統を守り伝えながら、時代の感覚に合わせた味を提供したい」と語る
和田正樹社長

小千谷名物へぎそば わたや
新潟県小千谷市本町2-3-34(本店)
TEL.0258-83-0588(平沢店)
<http://www.watayasoba.co.jp/>