

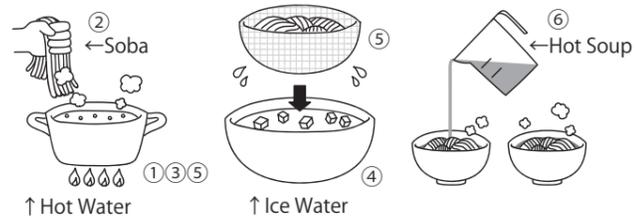
半生年越しそばパッケージ表面



乾麺二八そばパッケージ表面

The
PREMIUM TOSHIKOSHI SOBA
buckwheat new year's eve

<お持ち帰りそばの美味しい召し上がり方>



- ① 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させます。
- ② そばを手でほぐしながらすべらせるように湯へ落とし、沈んだそばをやさしく泳がせます。
- ③ そばが湯の中で泳ぎ始めたら 3～4 分程度を目安に茹で上げます。
- ④ 粗熱をとり、氷水で洗いそばを引き締めます。
- ⑤ もう一度さっと湯に通して湯を切ってから器に上げ、温かいつゆをかけてお召し上がりください。
- ⑥ つゆはお湯で薄めてご使用ください。かけそばの場合、つゆ 1：お湯 5 で希釈するのがオススメです。

Point

お好みで具材をトッピングすると華やかになりますよ！
かまぼこ・わかめ・えび天・ネギなど

半生そば(二八そば) 要冷蔵

【セット内容】そば 1 袋 (200g)、希釈スープ 4 袋 (15g×4 袋)

名称/半生そば 原材料名/そば粉・小麦粉・山芋粉・食塩
内容量/ 200g (2 食分)

賞味期限/袋の裏に記載 保存方法/要冷蔵 (10℃以下)

製造元/株式会社 OGURA

〒018-5701 秋田県大館市比内町扇田字倉下 5-1 ☎0186-55-3090

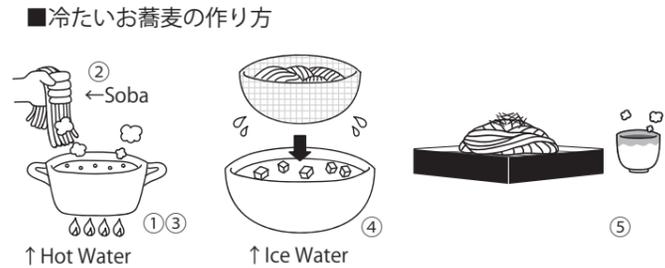
販売者/黒船 SOBANZAI

〒790-0012 愛媛県松山市湊町 5 丁目 4-2 健勝ビル 1 階 ☎089-909-3339

【ご注意】一括表示内原材料名においてアレルギー疾患がある方はご注意ください。
生物ですので、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

The
PREMIUM NIHACHI SOBA
Japanese buckwheat noodles

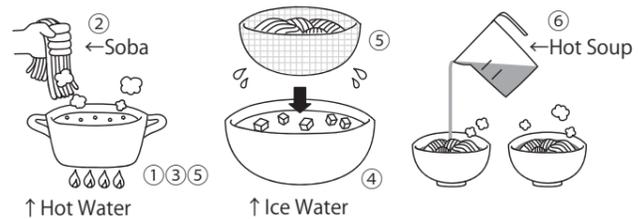
<お持ち帰りそばの美味しい召し上がり方>



■冷たいお蕎麦の作り方

- ① 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させます。
- ② そばを手でほぐしながらすべらせるように湯へ落とし、沈んだそばをやさしく泳がせます。
- ③ そばが湯の中で泳ぎ始めたら 4～5 分程度を目安に茹で上げます。
- ④ 粗熱をとり、氷水で洗いそばを引き締めます。
- ⑤ つゆは水で薄めてご使用ください。ざるそばの場合、つゆ 1：お湯 4 で希釈するのがオススメです。

■温かいお蕎麦の作り方



- ① 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸騰させます。
- ② そばを手でほぐしながらすべらせるように湯へ落とし、沈んだそばをやさしく泳がせます。
- ③ そばが湯の中で泳ぎ始めたら 4～5 分程度を目安に茹で上げます。
- ④ 粗熱をとり、氷水で洗いそばを引き締めます。
- ⑤ もう一度さっと湯に通して湯を切ってから器に上げ、温かいつゆをかけてお召し上がりください。

<年越し蕎麦の由来>

1. 長生きできますように

蕎麦のように、細く長く過ごせることを願って食べられます。

2. 今年の不運を切り捨て、来年を幸運で迎えられるように

蕎麦は切れやすいため、今年の不運や苦勞を切り捨てて、新しい年を迎えるためと言われています。

3. 金運が上がりますように

昔の金銀細工師は、細工で散らかった金や銀を集めるために、蕎麦粉を使っていたと言われています。そのため、蕎麦で金を集めることから、金運が上がるとされています。

4. 来年も無病息災でありますように

蕎麦は風雨にさらされても、日光を浴びると再び元気になります。そのため蕎麦のように、何度も元気に蘇るようという無病息災の願いが込められています。

<ごあいさつ>

お客様

今年も残すところあとわずかとなりました。
本年も格別のご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

来年もスタッフ一同、皆様にご満足頂けるサービスを
心がける所存でございますので
より一層のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

くる年も変わらぬご愛顧をいただけますようお願い申し上げます
年末のご挨拶とさせていただきます。

株式会社十割力
黒船ダイニンググループ
代表取締役 大野 賀生
スタッフ一同

<デリバリー>

宅配料無料!
エリア拡大! 打ち立ての
「黒紅そば」を
一杯から宅配致します!!

黒船SOBAIKU、蕎麦行く黒船 店員が配達なので安心!
お電話1本! TEL 089-931-2211 TEL
蕎麦行く! 
【受付時間】11時～15時・17時～21時 無休 (年始は除く)
※出汁が完売の場合は、出前終了とさせていただきます。 SOBAIKU 

⑥ つゆはお湯で薄めてご使用ください。かけそばの場合、
つゆ1：お湯5で希釈するのがオススメです。

Point

お好みで具材をトッピングすると華やかになりますよ!
かまぼこ・わかめ・えび天・ネギなど

乾麺そば (二八そば) 常温

【セット内容】そば1袋 (180g)、希釈スープ4袋 (15g×4袋)

名称/乾麺そば 原材料名/そば粉・小麦粉・山芋粉・食塩

内容量/180g (2食分)

賞味期限/製造日より1年 保存方法/高温多湿を避けて冷暗所にて保存。

製造元/株式会社 OGURA

〒018-5701 秋田県大館市比内町扇田字倉下5-1 ☎0186-55-3090

販売者/黒船 SOBANZAI

〒790-0012 愛媛県松山市湊町5丁目4-2 健勝ビル1階 ☎089-909-3339

【ご注意】一括表示内原材料名においてアレルギー疾患がある方はご注意ください。
食品ですので、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

<黒船ダイニンググループのご案内>



<デリバリー>

宅配料無料!
エリア拡大! 打ち立ての
「黒紅そば」を
一杯から宅配致します!!

黒船SOBAIKU、蕎麦行く黒船 店員が配達なので安心!
お電話1本! TEL 089-931-2211 TEL
蕎麦行く! 
【受付時間】11時～15時・17時～21時 無休 (年始は除く)
※出汁が完売の場合は、出前終了とさせていただきます。 SOBAIKU 



【注意】裏面に作り方を記載しています。
↑紙を破かないようにテープをお剥がしください。

三番町店



松山市三番町3丁目6-19
TEL089-913-1114

大街道店



松山市大街道2丁目2-8 モスリン館2階
TEL089-933-0169

ロープウェイ街店

市駅前店



松山市湊町5丁目4-2 健勝ビル1階
TEL089-909-3339



松山市大街道3丁目7-1
TEL089-909-6666

半生年越しそばパッケージ裏面



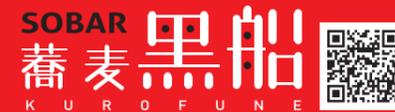
【注意】裏面に作り方を記載しています。
↑紙を破かないようにテープをお剥がしください。

三番町店



松山市三番町3丁目6-19
TEL089-913-1114

大街道店



松山市大街道2丁目2-8 モスリン館2階
TEL089-933-0169

ロープウェイ街店

市駅前店



松山市湊町5丁目4-2 健勝ビル1階
TEL089-909-3339



松山市大街道3丁目7-1
TEL089-909-6666

乾麺二八そばパッケージ裏面



The
PREMIUM TOSHIKOSHI SOBA
buckwheat new year's eve

2
SERVINGS
国産二八蕎麦

SOBA
KUROFUNE
黒船
Made in Japan

The
PREMIUM NIHACHI SOBA
Japanese buckwheat noodles

2
SERVINGS
国産二八蕎麦

SOBA
KUROFUNE
黒船
Made in Japan