

こんにちは。ガニヒーどあ♡ = 毎日暑い日が続きますが皆様いかがお過ごしですか？  
 今回はそんな夏に欠かせない「冷たい麺」バトル!! (🐼が勝手にアイス) を制した  
 2品をご紹介します。その麺たちにも合う(こちら🐼アイス)つゆも合わせご紹介☆  
 同じメーカー同士である必要はない!! と個人的に見ると「まあどどど」...  
 それではスタートです。宜しくお願ひします。



ムソー 国内産・十割そば 200g 500円 (税込540円)  
 小麦粉や食塩を全く使用せず (税込540円)  
 っくに、北海道産そば粉100%のおそばです。  
 本当のそばの香り、栄養を生み出した各  
 個人の発見 = 「これは生麺か？」と見くらべると  
 滑らかで、十割そば特有のボソボソ感もなく、しかりと  
 コシもあってビックリ!! ました。そば湯も香りが  
 良くまよやかと、とても美味しいですよ♡  
 お家で本格的なおそばが食べられると好評です



あびだに そば屋のそばつゆ  
 400ml 358円 (税込386円)  
 そばに良く合う本格つゆ  
 風味あふり鮮だじには、本醸造しょうゆ  
 みりんで作った香り豊かなスタート  
 つゆです。濃厚どころか濃くめば  
 冷たいそばに良く絡みます。  
 個人の発見 = 塩味が少く(気にはな  
 すが) 味の深みも、風味も  
 爽やかなので美味しいですよ♡



水尾 半田うどん 360g 500円 (税込540円)  
 伝統製法による純手延べです。一夜熟成二日  
 仕込みと練り上げです。その風味は天下に  
 名声を博す手延べうどんと言われています。  
 200年の秘術と伝統を誇る手延べうどん  
 ならではの風味は、食べると、味がいいですよ。  
 個人の発見 = サラッとしたうどんには、お野菜やつゆの味に  
 負けにくい、麺が主張しています。にゅうめんが太すぎ  
 ないですか? にゅうめんには、伸びにくい、弾力があります。

カドヤ無添加めんつゆ スタート  
 400ml 450円 (税込486円)

有機栽培大豆と有機栽培小麦と  
 天日塩を発酵させた有機本醸造  
 醤油をベースに作られています。又、  
 本みりん、鰹節、昆布を入れて、  
 深みのある味に仕上げました。  
 個人の発見 = おうどんには、もろ  
 の身、魚物や焼き物の照り出しにも  
 使えて、とても重宝します。茹でたお野菜に  
 鰹節や、ありごまをふいてこのめんつゆを  
 いたただくと、美味しいですよ。カンパニョーニョ  
 フォースです♡



豊岡市日高町国分寺 228-1  
 ガニヒー 穀物倉庫  
 TEL 0796(42)5195

あとかき  
 長い長い緊急事態宣言が  
 一応解除されたけれど  
 今まで我慢していた色々の身に  
 練り出したおめんつゆは?  
 またまた我慢ですか? 必おこ  
 さん。今回の口ごもですか? ...  
 テイガイターさん星の好きはそう  
 初夏の星空をイメージして作成  
 して下さりました。カラーにと  
 とともキレイなパッケージですよ☆  
 レジ付近に拡大したカラー版が  
 備え付けられていますので一度  
 ご覧になってみて下さい。か  
 だけは最後まで読んで下さり  
 ありがとうございました。  
 次回も宜しくお願ひします。

店長確認印

