

寒河江の老舗ギフト 大正6年創業 亀山製麺所 現代の名工 マルタ醸造

夏

4月～9月



冬

10月～3月



創業 100 年伝統を新たに

麵一筋に 100 年間。

昔ながらの製法、新技術の導入、厳選素材で。
これからも皆様に幸が長くありますように。

そばつゆは地元で人気のマルタ醸造。

「現代の名工」が手がけるだしのきいた山形の
麺好きも満足のつゆ。2倍希釈タイプ 2 本入り。

夏はひやむぎ、冬はうどん。

そば4袋、うどん or ひやむぎ4袋 合計 8 袋入

¥ 3,900 (税込)

夏

4月～9月



冬

10月～3月



自然の恵み豊かな山形のそば。

繊細な風味のひやむぎ。

山形名物「ひっぱりうどん」に最適なうどん。

丹念につくりあげた麦切り。

夏は肉そばにひやむぎ、冬は暖かいかけそばに
ひっぱりうどんにと山形の麺好きも満足のつゆ。

2 倍希釈タイプ 2 本入り。

そば4袋、うどん or ひやむぎ各 4 袋 合計 8 袋入

¥ 2,900 (税込)

通年



乾麺でつくるからおいしいひっぱりうどん。

たっぷりの大根おろしに熱々の茹でたてのうどん
を絡めて食べるひっぱりうどんに相性ぴったりな、
ちょっと濃い目の 3 倍希釈タイプ 2 本になります。

ざるそばや肉そばにもいかがですか？

そば、うどん、ひやむぎ各 2 袋 合計 6 袋入

¥ 2,200 (税込)

組合せの単一品種はうどん・ひやむぎ・麦きりに変更可能でございます。

商品によりまして原料にアレルゲン：小麦・そば・大豆が含まれているものがございます

ご注文はTEL/FAXにてお願いします。熨斗、地方発送も可能です。

送料は別途お預かりします。折り返し送料を含めた金額をご連絡いたします。

商品についてのお問い合わせ・ご注文は

有限会社亀山製麺所 寒河江市丸内 2-7-41 営業時間 9:00-17:00

TEL 0120 (84) 2327 FAX:0237-86-0431

<http://kameyamaseimen.com>

info@kameyamaseimen.com

