

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

旭商事合資会社

そば粉は魚沼産 100% 伝統製法で打ち上げた『魚沼ふのりそば』

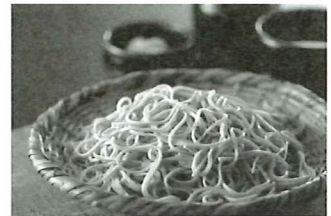
国産のそば粉にこだわり、日本そば（乾麺・生めん）の製造販売を行う旭商事(資)は、新商品『魚沼ふのりそば』を発売しました。

本商品は、そば粉配合率が50%以上と高く、さらにその全量が地元魚沼産であることが特長です。通常、そば粉の配合率が高いとつなぎが弱くなります。しかし、玄そばを丹念に磨き、つなぎには地域伝統製法の海藻「ふのり」を増量することで、コシや食感を適度に保つことに成功。魚沼産の良質なそば粉が持つ、豊かな風味と香りが引き立った商品に仕上がりました。

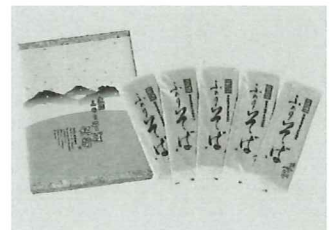
使用する玄そばを地元魚沼産のみに限定した『魚沼ふのりそば』は、同社が発足当時から目指してきた理想のそば。これまでは材料の確保が困難でしたが、このたび地元生産農家の協力を得て商品化が実現しました。同社自信の逸品を是非お試しください。

お買い求めの際は、同社までお問い合わせください。

- お問い合わせ先
旭商事(資) 〒949-8201 中魚沼郡津南町大字下船渡戊422-2
☎: 0120-652-069
TEL: 025-765-2069 FAX: 025-765-2080
URL: <http://www.tsunan-asahi.com/>



口に入れた瞬間、そばの風味が広がります。コシがあり、のど越しも良いので、これからの暑い季節には特におすすめです。



値段は1袋2人前(180g)380円。御中元等ご進物にも最適な箱入りもございます。

K 株式会社 田辺金具

銅製のぐいのみ・タンブラー『華 HANAシリーズ』

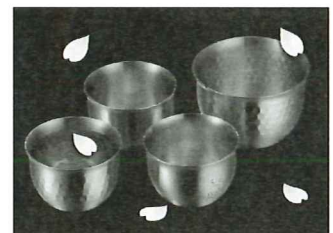
株田辺金具では、銅製のぐいのみ・タンブラー『華 HANAシリーズ』を製造販売しています。

同社は、神社や仏閣、神輿などの金具を製造しており、業界ではトップクラスのシェアを誇ります。近年では、長年培った金属加工技術を生かし、燕地域の地場産業でもあるハウスウエア関連製品も手掛けています。

その同社の技術を集結したのが、銅製のぐいのみとタンブラー。熱伝導性に優れた銅を使用することで、冷たい日本酒を注ぐと一気に冷えて、その冷たさを保持してくれます。また、ビールの泡もきめ細かくなります。さらに、錫で器をコーティングしており、銅の金臭さがなく、錫イオンの効果で、お酒がより美味しくまろやかになります。

これからの季節に、ご家庭用や贈り物としてもおすすめの品です。

- お問い合わせ先
株田辺金具 〒959-1233 燕市殿島1-9-40
TEL: 0256-64-3888 FAX: 0256-63-9869
URL: <http://tanabekanagu.konjiki.jp/>



『華 HANAシリーズ』ぐいのみ

使い込むうちに独特の風合いが出てきます。

- ・90ml 楕目 価格 2,050円
花 2,150円
艶消し 1,800円
- ・180ml 楕目のみ 2,600円



タンブラーは、艶消し、ミラーの2種類のデザインから選べます。

- ・200ml 価格 3,150円
- ・300ml 3,750円