

650円

ざるそば・かけそば

遊神そば 始めました

遊神そばとは

「そば粉」対「つなぎ粉」の割合を10対2の割合で製麺しています。

製麺する場合そば粉だけではつなかりにくく切れてしまうため、つなぎ粉を混ぜて麺が切れにくくします。

よく二ハチそば（そば粉8対つなぎ粉2）を耳にするかと思いますが、10対2（百分率では83.3%：16.7%）とさらにそば粉の割合を多くしたことでそば本来の風味をご賞味いただけます。



こだわりその 1

11月に収穫した地元みなかみ産のそば粉を使い、館内での打ちたて麺を提供致します。

こだわりその 2

当館の源泉はミネラルを多く含み、周辺地域では水道と同じように各家庭に引き込まれ、以前から炊飯、調理や焼酎、ウイスキーの希釈用として愛用されてきました。遊神そばもこの豊富な源泉を練り水、ゆで水として使用しております。

